

## Kansainvälisen illallisen järjestäminen Nuorten U20 Kori- pallon EM-kisoihin

Timo Jalkanen, Ali Kupiainen

Opinnäytetyö  
Matkailun liikkeenjohdon  
koulutusohjelma  
Ruokatuotannon johtamisen  
koulutusohjelma  
2016



<b>Tekijä(t)</b> Timo Jalkanen, Ali Kupiainen	
<b>Koulutusohjelma</b> Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma, ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma	
<b>Raportin/Opinnäytetyön nimi</b> Kansainvälisen illallisen järjestäminen Nuorten U20 Koripallon EM-kisoihin	<b>Sivu- ja liitesivumäärä</b> 39 + 15
<p>Suomen Koripalloliitto ry sai vuoden 2016 alusta tietää, että se saa luvan järjestää nuorten sekä miesten Euroopan kansainväliset koripallokisarit. Toimeksiantajan kanssa käytyjen keskustelujen pohjalta syntyi idea toiminnallisen opinnäytetyön eli produktin organisoimisesta sekä toteuttamisesta illallisen muodossa. Tämä opinnäytetyö on toiminnallinen. Kronologisesti etenevä opinnäytetyö esittelee tapahtumantuotannon perusteita, suunnitteluprosessin sekä lopullisen toteutuksen. Viralliselta nimeltään "Official Dinner" –illallinen järjestettiin 18.7.2016 Helsingin Tervasaassa. Opinnäytetyön suunnitteluosuudet suoritettiin keväällä ja alkukesästä 2016. Työn toteutusvaihe on tehty heinäkuussa 2016. Työn raportointi- sekä analysointiosio on suoritettu elokuusta marraskuuhun 2016.</p> <p>Opinnäytetyön tekijöiden ammatillisina tavoitteina oli kehittyminen, oman taitotason näkeminen, onnistunut projektisuunnittelu sekä rakentaa viihtyvä illallistapahtuma, joka jää vierailijoiden mieliin. Työn toisena tavoitteena oli luoda esikuva vuoden 2017 arvokisojen vastaavalle Official Dinner –illalliselle. Työn aikana oltiin yhteyksissä monien eri yritysten ja muiden sidosryhmien kanssa. Saimme mahdollisuuden hyvään näkyvyyteen opiskelijoina ja verkostoitumiseen FIBAn (Federation International Basketball Association) organisaation parissa.</p> <p>Vastasimme opinnäytetyömme puitteissa tilaisuuden järjestämisestä, organisoimisesta, aikatauluksesta, johtamisesta sekä viestinnästä. Tärkeää oli saada kisavieraat viihtymään, tutustumaan hieman suomalaiseen kulttuuriin sekä lisätä Suomen tunnettuutta koripallomaana. Suomen koripalloliitolle ei ole aikaisemmin tehty vastaavanlaista opinnäytetyötä, joten tehty työ tukeutui vahvasti tekijöiden omaan taustaan ja osaamiseen. Työ on tapahtumantuotannon osa-alueelta, jossa yhdistyy kahden eri koulutuslinjan antaman osaamisen käytännönläheinen tekeminen.</p> <p>Vieraina olivat muiden muassa FIBA:n keskeisimmät toimihenkilöt, Suomen koripalloliiton edustajat, sekä jokaisen kilpailumaan joukkueenjohtaja sekä valmentaja. Maita oli yhteensä 16: Belgia, Tšekki, Suomi, Ranska, Saksa, Unkari, Israel, Italia, Latvia, Liettua, Serbia, Slovenia, Espanja, Ruotsi, Turkki sekä Ukraina.</p>	
<b>Asiasanat</b> koripallo, illallinen, suomalaisuus, tapahtumantuotanto, elämyksellisyys	

# Sisällys

1. Johdanto.....	1
2. Tapahtumatuotanto ja tapahtuman järjestäminen .....	3
2.1 Toimeksianto .....	4
2.2 Tapahtuman luonteen määrittely .....	4
2.3 Koripallo ja Suomen Koripalloliitto ry .....	5
2.4 Tapahtuman vieraat ja kohderyhmä .....	6
2.5 Tapahtumalaji .....	7
2.6 Uskonnot ja kulttuuritaustojen vaikutus tapahtumaan .....	7
2.7 Suomalaisuus ja sesonki tapahtumassa.....	8
2.8 Juontaminen ja juontajien rooli .....	9
2.9 Tapahtuma elämyksenä .....	9
2.10 Illallistilaisuuksien käytäntöjä .....	10
3. Suunnittelu- ja tuotantoprosessi .....	12
3.1 Prosessikuvaus.....	12
3.2 Tapahtuman talous .....	15
3.3 Tapahtumapaikan valinta.....	17
3.4 Ohjelma ja aikataulutus .....	18
3.5 Istumajärjestys ja kutsuminen.....	19
3.6 Somistus ja tilasuunnittelu .....	21
3.7 Ruokatuote .....	23
3.8 Tilaaminen .....	23
4. Tapahtumapäivä – Official Dinner 18.7.2016 .....	25
4.1 Tapahtumapäivä ja tapahtuman alkaminen.....	25
4.2. Tapahtuman eteneminen.....	26
4.2.1 Ohjelma .....	26
4.2.2 Esillepano sekä tarjoiluprosessi .....	28
4.3 Tapahtuman päättäminen.....	30
5. Palaute .....	31
6. Pohdinta .....	33
6.1 Tapahtuman suunnittelun onnistuminen ja oma työskentely .....	33
6.2 Tapahtuma toimeksiantajan kannalta .....	34
6.3 Vastaavien tapahtumien tulevaisuus ja kehitysehdotukset .....	35
Lähteet .....	37
Liitteet.....	40

# 1. Johdanto

Tämä opinnäytetyö on toiminnallinen opinnäytetyö eli produktio. Työn toimeksiantaja on Suomen Koripalloliitto ry, joka vastasi Nuorten Euroopan mestaruuskisojen järjestämisestä Helsingissä kesällä 2016. Toimeksiantona oli tuottaa kisaohjelmaan kuulunut osa: Official Dinner –illallinen, joka toisi yhteen kisojen kaikkien sidosryhmien edustajat. Illallinen on koripallokisojen eri tahot yhteen kokoava ja virallinen illallistapahtuma, joka on isäntämaan kunnia ja velvollisuus järjestää. Illallinen oli yksi harvoista tilaisuuksista, jossa Suomen koripallokisojen järjestäjät esittelevät itsensä ja kilpailujen järjestäjä saa kasvot. Voittoa tuottamaton, kutsuvieraille veloitukseton tapahtuma tuli suunnitella taloudellisesti kestäväällä tavalla, samalla pyrkien jättämään mahdollisimman positiivisen muistijäljen illasta sekä Suomesta koripallokisojen isäntämaana.

Opinnäytetyön tekijöinä on kaksi opiskelijaa, kahdesta eri restonomikoulutusohjelmasta: matkailun liikkeenjohto sekä ruokatuotannon johtaminen. Toimeksiantajana oli Suomen Koripalloliitto, projektin kohderyhmän osallistujat olivat 16 eri maan joukkueiden valmentajat ja johtajat, otteluiden tuomarit sekä FIBA:n edustajat. Yhteensä vieraita oli 80. Arvokisaisännöisyys oli Suomelle ensimmäinen yli kahteenkymmeneen vuoteen.

Suomen tunnettuus koripallomaana on pieni, joskin viimeiset viisi vuotta on suomalainen koripallo ollut kovassa nosteessa, edustusjoukkueen menestyksen sekä harrastajien kannalta. Tämä taustaa siihen, miksi Suomi sai kisaisännöyden sekä nuorten (kesä 2016) että miesten arvokisoille (kesä 2017). Nuorten Euroopan mestaruuskilpailut järjestettiin 16.–24.7.2016 Helsingissä ja illallinen järjestettiin turnauksen ensimmäisenä otteluvapaana välipäivänä 18.7. Helsingin Tervasaassa, Ravintola Savussa.

Työn tarkoituksena oli tuottaa toimeksiantajan toiveiden mukainen illallinen, jossa tarkoituksena olisi tuoda esiin Suomen kyky isännöidä koripallokisoja ja vakuuttaa vieraat siitä, että Suomi on toimiva valinta myös vuoden 2017 arvokisoja varten. Toisena tavoitteena oli tuoda vieraille esille suomalaisuutta sekä kertoa heille yhdenlainen tarina Suomesta. Tapahtumatuotannollisena tavoitteena oli huomioida tilaisuuden kansainvälisyyden tuomat haasteet kuten monikulttuurisuus sekä eri uskonnot. Illalliselle osallistui yhteensä yli 20 maan kansalaisia.

Opinnäytetyön tekijöiden ammatillisina tavoitteina oli kehittyminen, oman taitotason näkeminen, onnistunut projektisuunnittelu sekä rakentaa viihdyttävä illallistapahtuma, joka jää vierailijoiden mieliin. Suomen koripalloliitolle ei ole aikaisemmin tehty vastaavanlaista opinnäytetyötä. Aihe tähän opinnäytetyöhön on tullut omasta kiinnostuneisuudesta ihmisten tuomiseksi yhteen sekä tapahtumanjärjestämistä kohtaan. Tapahtumien suunnittelu ja toteuttaminen on lähellä kehittyvän ammattilaisen tavoitteita. Järjestetty illallinen järjestäminen täydentää hyvin restonomikoulutusohjelman tavoitteita.



Tässä opinnäytetyössä on kuvattu kansainvälisen illallisen suunnittelu, suunnittelun johtaminen ja organisointi sekä toteuttaminen osana koripallokisoja. Tämä opinnäytetyö koostuu kahdesta osasta: tapahtuman taustalla olevien määritteiden selvittävästä tietoperustasta sekä tehdystä tapahtumasta eli tuotoksesta. Tuotos koostuu eri osa-alueista: suunnittelu, toteuttaminen ja tapahtuman onnistumisen analysointi. Ensimmäisenä osa-alueena työssä selvitetään, miten ravintolapalveluiden ostamisen avulla suomalaisuutta voidaan tuoda esille Suomeen saapuville kisamatkailijoille ja kisadelegaation henkilöille. Toinen osa-alue työssä on esitelty produktin suunnittelu sekä toteutus. Lisäksi pohdinnan yhteydessä on arvioitu, mitä tämän produktion osa-alueista voidaan hyödyntää vuoden 2017 kisaillallisen järjestelyissä.

Elämyksien tuottamisessa haasteena on elämyksien onnistumisen mittaaminen. Asiakaskohtaamiset päättyvät usein nopeasti ruokailun jälkeen ja asiakkailta ei ehditä saamaan palautetta mitattavassa muodossa. Hymyt, kehu ja iloisuus kertovat toki paljon viihtyvyydestä ja onnistumisesta, mutta kokonaisuuden onnistumisen kannalta nämä eivät riitä. Opinnäytetyön ja tapahtuman järjestäjien kannalta tapahtumasta oli tärkeää saada analysointiin kelpaavaa palautetta. Työssä on esitelty heti tapahtuman jälkeen vierailta kerätty palaute sekä analyysi palautteen sisällöstä.

Tapahtumanjärjestämistä tutkitaan jatkuvasti paljon ja tapahtumien järjestäminen on suosittu opinnäytetyöaihe. Esimerkiksi Haaga-Helia ammattikorkeakoulun julkaisemia opinnäytetöitä löytyy hakusanalla "tapahtuma" 123 kappaletta (vuodet 2015 ja 2016). 2010-luvulta löytyy "urheilutapahtuma" hakusanalla 72 kappaletta erilaisia opinnäytetöitä. Hakusanalla "tapahtuman järjestäminen" löytyy 63 opinnäytetyöjulkaisua (vuodet 2015 ja 2016).

Meidän työlle olennaisia esikuvia on ollut muiden muassa Saara Miikkulaisen opinnäytetyö, jossa hän on tutkinut uskontojen ruokarajoitusten huomioimisesta kansainvälisessä isossa seminaaritapahtumassa. Miikkulainen on työssään tutkinut eri kulttuurien ja uskontojen ruokasäädöksien vaikutusta tapahtumanjärjestämisessä. Hän nimeää tärkeimmiksi kohdiksi erilaisten ruokavalioiden ja syömistapojen huomioonottamisen ja kunnioittamisen. Tuloksissaan Miikkulainen huomasi, että isoissa seminaareissa monet ihmiset ovat joustavia jos heidän dieetin mukaista ruokaa ei ole tarjolla. Esimerkiksi juutalaisten ei tarvitse välttämättä syödä vain kosher-ruokaa tai muslimit ovat valmiita ruokailemaan samassa pöydässä, jossa tarjoillaan alkoholia. (Miikkulainen 2015.) Tutkimustulokset ovat vapauttavia tämän produktin suhteen, sillä tutkimustuloksien mukaan uskontojen rajoitukset eivät aina ole ehdottomia. Tuotannollisia esikuvia tälle työlle on ollut oman aikaisemmin rakentamamme tapahtumat sekä ammatillisesti kerätty kokemus.

## 2. Tapahtumatuohtanto ja tapahtuman järjestäminen

Jokaisella tapahtumalla on tavoite. Kun halutaan järjestää asiakkaille juhla kiitokseksi hyvin sujuneesta yhteistyöstä, tavoitteena on järjestää hauska sekä mieleenpainuva tilaisuus. Näin asiakkaalle jää hyvä mieli ja kokemus siitä, että he ovat tärkeitä. (Vallo & Häyrinen 2016, 131.) Tämä kappale on opinnäytetyöemme tietoperusta. Alaluvuissa käsitellään tapahtumatuohtantoa yleisesti, mutta myös yksityiskohtaisemmin kokonaisuuksista, jotka liittyvät olennaisesti tämän opinnäytetyön tekemiseen. Tietoperustassa määrittelemme meidän tapahtumamme ominaispiirteitä sekä määrittelemme tekijöitä sekä faktoja, jotka ovat olleet tapahtuman suunnitteluvaiheen päätöksien takana. Vallo & Häyrinen (2016) on määritellyt tapahtumaprojektien muodostuvan kolmesta osasta: suunnitteluvaihe, toteutusvaihe sekä jälkimarkkinointivaihe. Tämä työ painottuu kahteen ensimmäiseen osaan. Tapahtuman kaupallisen ulottuvuuden puuttuessa, ei tapahtuman jälkimarkkinointiosuutta ole merkittävästi otettu huomioon tässä työssä. Työ alkaa tietoperustan jälkeen suunnitteluvaiheen kuvaamisella sekä suunnittelun toteuttamisen kuvaamisella. Työn toinen osa kuvaa tapahtuman käytännön toteutusta, eli tapahtumatuohtantoa sekä tapahtumapäivää.

Tapahtuman järjestäminen itsenäisesti on resursseja, ja monipuolista osaamista vaativa projekti. Tuottaminen on prosessi, joka vaatii energiaa ja ehdotonta sitoutumista. Kun yritys ostaa esimerkiksi tapahtumatuohtimistolta tapahtuman, ilmoittaa se tuottavalle osapuolelle budjetin, tilaisuuden kohderyhmän sekä tavoitteet. (Vallo & Häyrinen 2016, 79.) Tapahtumat ovat usein kertaluontoisia projekteja, hankkeita, joilla on määrätty resurssit sisältäen budjetin sekä henkilöstön (Saksala 2015, 169.)

Tapahtumatuohtajat tai kulttuurituottajat, eli tuottajat, ovat henkilöitä organisaatioissa, joiden työtehtävät koostuu tapahtumien ja tilaisuuksien resursoinnista, suunnittelusta, työvaiheiden aikataulutuksesta sekä lopulta tapahtuman toteutusvaiheen toteuttamisesta. Heidän työtä voi olla esimerkiksi tieteellisten messujen, urheilutapahtumien tai gaalojen tuottaminen. Työsuhteet ovat usein määräaikaista kun tuottaja on osana organisaatiota vain tiettyä projektia varten. (Saksala 2015, 22). Tapahtumantuottajan työ on osin luova työlaji, johon liittyy uusien asioiden luominen, uusien ideoiden hyödyntäminen sekä pyrkiminen elämyksien luomiseen. Tuottaja pääsee toteuttamaan luomisprosessissa itseään, jonka takia työ on onnistuessaan palkitsevaa. (Saksala 2015, 46.)

Järjestäjäorganisaatio koostui pääasiassa neljästä henkilöstä: kahdesta toimeksiantajan edustajasta sekä kahdesta opinnäytetyöntekijästä eli tuottajasta. Opinnäytetyöntekijät tekivät pääasiassa työtä tapahtuman eteen toimeksiantajan ohjeistaessa ja ohjaillessa toimintaa taustalla. Järjestäjäorganisaation apuna oli jatkuvasti useita muitakin henkilöitä, jotka avustivat satunnaisissa asioissa ja järjestelyissä.

## **2.1 Toimeksianto**

Official Dinner -illallistapahtuma järjestettiin kilpailujärjestämisen vaatimusten takia ja osoituksena kilpailuvieraiden vieraanvaraisesta huomioimisesta. Tapahtuma olisi järjestetty Suomen Koripalloliitto ry:n toimesta joka tapauksessa, mutta yhdistykselle sopi hyvin myös ulkopuolisen tahon tuottama tapahtuma (Tammivaara, 2016). Tässä luvussa käsitellään toimeksiannon saamista sekä tapahtuman tarkoitusta.

Olimme osa Nuorten Koripallon Euroopan mestaruuskilpailut 2016 järjestäjäorganisaatiota Management & Staff –osaston alla. Toimeksiannon alkuvaiheessa suunnittelimme toimeksiantajan kanssa muitakin toteutusmahdollisuuksia opinnäytetyölle. Esimerkiksi vapaaehtoisruokailun täysimuotoinen toteuttaminen oli yksi mahdollinen toteutusvaihtoehto. Osallistuimme lopulta vapaaehtoisten huoltojärjestelyihin organisoimalla välipalatarjoilun, ruokailujen aikatauluttamisen sekä niistä tiedottamisen sekä hoitamalla muita päivittäisiä asioita kisoihin liittyen.

Meidän järjestämämme tapahtuma oli kokonaan itse toteutettu. Tapahtuman omistamista voi katsoa niin, että se on Koripalloliiton tapahtuma. Toisaalta voi asiaa katsoa myös niin, että se on FIBA:n tapahtuma, mutta vastuu järjestämisestä on annettu Suomen Koripalloliitolle. Kuitenkin järjestämämme tilaisuus oli kokonaan meidän itse suunnittelemamme. Eri osa-alueita oli esimerkiksi sijainti ja tapahtumapaikka, ohjelma, aikataulutus, vieraiden kuljetus sekä tilasuunnittelu. Toimeksiannon mukaan meiltä tilattiin tapahtumanjärjestäminen ja päävastuu järjestelyistä siirrettiin meille. Valmiina järjestelyiden osalta annettiin pääasiassa vain osallistujat. Tapahtumassamme toimeksiantaja ilmoitti meille kohderyhmän, joka oli osallistujamaiden joukkueen edustajat ja tuomarit sekä FIBA -yhdistyksen ylemmät toimihenkilöt.

## **2.2 Tapahtuman luonteen määrittely**

Official Dinner oli kesällä järjestettävä, tunnelmaltaan rento tapahtuma, joka huomioi ajankohtaiset tyyli- ja protokollaseikat. Tapahtumamme oli sekoitus viihdettä, verkostoitumista sekä urheilutapahtumaa. Halusimme kertoa vieraillemme Suomen koripallon historiasta, nykytilasta sekä tulevaisuudesta. Tapahtuman juoksutus oli suunniteltu niin että virallisuudet sekä viihteelliset asiat vuorottelivat, mutta kuitenkin niin, että tapahtuma aloitettiin virallisemmin ja päätettiin kevyesti, hyvään tunnelmaan. Tilaisuus oli yksityinen kutsuvierastilaisuus osanottajamaajoukkueiden ja muiden sidosryhmien edustajille. Tapahtuma järjestettiin kutsuvierastilaisuutena, joten kutsutut vieraat osallistuvat tapahtumaan veloituksetta.

Tapahtuma oli osaltaan urheilutapahtuma, osaltaan verkostoitumistilaisuus sekä osaltaan illallinen. Lopputulos oli sekoitus montaa erityylistä tapahtumaa, tarkemmin määriteltynä asiakkaan toiveiden mukaan tehty kokonaisuus. Tapahtuma oli ainutlaatuinen – vastaavaa ei ole järjestetty aikaisemmin

eikä sen toteuttamisessa noudatettu mitään valmista runkoa. Työn ollessa produktio, oman kädenjäljen näkyminen ja erottuminen vastaavanlaisista tapahtumista oli tärkeää.

Tapahtumalla on monia erityispiirteitä, mitkä erottavat tapahtuman organisaation tavallisesta arjesta. Yksi keskeinen piirre on tapahtumaa edeltävän ajankäytön ja toiminnan kiertokulku, jossa pitkän ajanjakson panostukset kohdistetaan yhtä iltaa tai muutamaa viikkoa varten. (Iso-Aho & Kinnunen 2011.) Tämä erityispiirre korostui Koripalloliiton organisaatiossa, joka suunnittelee aikaisemman toimivuoden aikana kolmen viikon aikana järjestettävät kisat. Sama piirre näkyi Official Dinner –illallisen järjestämisessä komiteassa, jonka täysi työpanos kohdistui vain yhtä iltaa varten. Organisaation pitkäaikainen toiminta tähtää siihen, että vertailtaessa lyhyen ajanjakson toiminta on sujuvaa ja täydellistä. (Iso-Aho & Kinnunen 2011.)

Tapahtuma oli osaltaan verkostoitumistapahtuma, jolloin sen osallistujille halutaan tarjota mahdollisuus tutustua saman alan toimijoihin. Alalla tarkoitetaan tässä yhteydessä urheilua, koripallojoukkueiden edustajia ja vastuuhenkilöitä. Tapahtuman yksi tarve oli tuoda yhteen eri toimijat, jotta koripalloyhteisö muodostuisi tiiviimmäksi. Tapahtuman organisoijat pyrkivät suunnittelemaan tapahtuman, joka tuo yhteen osallistujat ja luo heille alustan jakaa ideoita. (UNWTO 2015, 131.)

### **2.3 Koripallo ja Suomen Koripalloliitto ry**

Koripallo on kovalla lattiapinnoitteella pelattava, kahden joukkueen pallopeti. Pelin tavoitteena on kerätä pisteitä enemmän kuin vastustaja heittämällä pallo vastustajan koriin samalla puolustaen omaa omaa koria. Peli on intensiivinen ja viihdyttävä urheilulaji ja siksi onkin maailmanlaajuisesti yksi suosituimmista urheilulajeista. Koripallo on jalkapallon, jääkiekon ja pesäpallon rinnalla yksi suurista urheiluinstituutioista, joita seurataan kaikista tarkimmin eri kisoissa ja kisasarjatasoilla. (Suomen Koripalloliitto 2014.)

Suomen Koripalloliitto ry on kaikkien suomalaisten koripalloyhdistyksien etujärjestö. Suomen Koripalloliitto on kansainvälisen koripalloliiton, Federation International Basketball (myöhemmin FIBA) jäsen. FIBA vastaa Koripallon Euroopan-mestaruuskilpailuiden järjestämisestä Suomessa ja kansainvälisesti. FIBA on vuosina 2016 ja 2017 järjestettävien urheilutapahtumien pääjärjestäjä ja paikallinen kisojen toteuttaja on Suomen Koripalloliitto ry. Suomen koripalloliiton tarkoitus edistää suomalaista koripalloa muun muassa järjestämällä kilpailu-, harrastus-, ja koulutustoimintaa eri tasoilla. Liiton pääsihteerinä on koripallon parissa koko elämänsä toiminut Ari Tammivaara. (Suomen koripalloliitto ry.) Tammivaara toimii toimeksiantajan edustajana ja toimii opinnäytetyön ohjaajana.

Suomen Koripalloliitto ry on voittoa tavoittelematon yhdistys. Se kuitenkin pyrkii tuloksellisuuteen, jotta se pystyy ylläpitämään kaikkia ydintoimintojaan. Järjestöt, toimijat tai mitkään yhdistykset, joiden toi-

mintaa rahoitetaan ulkopuolisen yhtiön taikka toimijan puolesta, eivät peri tai odota takaisin maksua. Myöskään voittoa tavoittelematon toimija ei saa tehdä tulosta eli voittoa toiminnallaan, ellei voitoilla edistetä tahon toimintaa. (Businessdictionary 2016.) Koripalloliiton olemassaolon tarkoitus on osaltaan tuottaa koripallokisoja, joilla tehdään ansiotoimintaa. ”Yhdistys saa harjoittaa vain sellaista elinkeinoa tai ansiotoimintaa, josta on määrätty sen säännöissä”, määrätään Suomen yhdistyslaissa. (Yhdistyslaki 1989.) Koripalloliiton osalta tämä mahdollistaa koripallokisojen järjestämisen.

FIBA on kansainvälinen koripalloliitto. FIBA laatii kansainvälisesti noudatettavat koripallosäännöt, määrittävät varusteet ja tarvittavat toimitilat, säätelee pelaajien siirtymisiä, kontrolloi kansainvälistä tuomarointia sekä järjestää koripallon maailmanmestaruuskilpailut. FIBA on perustettu 1932, kahdeksan perustajamaan toimesta. Sen pääkonttori on Sveitsissä ja järjestön alla toimii 213 eri koripalloliittoa, LOC. FIBA on voittoa tavoittelematon järjestö, sen missio on kehittää ja tuottaa maailmanlaajuisia koripalloa. (FIBA 2016.)

## **2.4 Tapahtuman vieraat ja kohderyhmä**

Tässä kappaleessa käsittelemme keitä tapahtuman vieraat olivat ja keneen tapahtumalla pyrittiin vaikuttamaan. Kaikki vieraat olivat lähtökohtaisesti koripallotaustaisia, joilla on takana useita vuosia koripallon pelaajina, toimitsijoina tai huoltajina. Harrastukset muodostavat suuren osan identiteettiämme, jolloin se heijastuu toiveisiimme ja käyttäytymiseemme. Arvioimme vieraiden toivovan illan olevan koripalloteemainen, kuten koripallotaustaiset toimeksiantajan edustajatkin toivoivat. Kisojen tarkoitusta, koripalloa, ei haluttu erottaa tapahtumanjärjestämisestä. Haluttua teemaa kuvasti tapahtuman osanottajat, joiden tausta on koripallossa. Lisäksi, alusta alkaen tilaisuuteen oli tärkeää saada näkyviin turnausilme, joka on teemaltaan koripallohenkinen. Koripalloliitto osoitti kutsuttavat vieraat, jotka koostuivat joukkueiden ja kisaorganisaation eri toimijoista. Kutsuvieraista suurin osa oli päättäjiä ja ylempiä toimihenkilöitä omassa organisaatiossaan. Havaitsimme tämän vasta myöhemmissä suunnitteluvaiheissa, ja tämän mahdollisuuksia käsitellään lisää pohdinnoissa.

Tapahtuman vieraana olivat:

- EM-kilpailujoukkueiden edustus: päävalmentaja ja joukkueenjohtaja
- FIBA:n edustus: pääkomissaari, ylemmät johtohenkilöt
- EM-kilpailun tuomarit
- Suomen Koripalloliiton ylemmät toimihenkilöt
- Helsingin kaupungin edustajana Anssi Rauramo

Joukkueita edusti joukkueenjohtaja ja päävalmentaja, jotka olivat kutsuttu virallisessa kutsussa. Virallinen kutsu oli tarkoitettu kahdelle ihmiselle joukkuetta kohden ilman seuralaista. Kutsu julkaistiin joukkueille jaetussa virallisessa kisainfossa. Kutsut vastaanottivat joukkueiden attaseat ja ilmoittautumiset kerättiin kootusti erikseen suunnitellun prosessin kautta.

## 2.5 Tapahtumalaji

Tapahtumalla ei ollut suoranaista liiketoimintanäkökulmaa, jonka takia erillistä myynti tai markkinointisuunnitelmaa ei tehty. Tilaisuuden vieraat oli kutsuttu tilaisuuteen eikä heiltä peritty minkäänlaista maksua, vaan tapahtuma oli kutsuvieraille maksuton. Tapahtuman vierailta olisi voitu periä pääsymaksu, jolla tapahtuman kuluja olisi katettu. Illallinen kuitenkin kuuluu kisaisäntämaan velvollisuuksiin, jolloin ei ole tapana veloittaa osallistuvilta vierailta. Tapahtuma on aina järjestäjäorganisaation omaisuutta, ellei muuta ole sovittu. Tapahtuma ei kuitenkaan itsessään ole tekijänoikeuksien piirissä, mikäli tapahtuma ei ole erityisen yksityiskohtainen tai sen jokin osa on ainutlaatuinen. Tapahtuma ei siis ole automaattisesti teos, kuten esimerkiksi teatteriesitys. (Vallo & Häyrynen 2016, 92.)

Ulkoistettu tapahtuma tarkoittaa tapahtumaa, joka on organisaation ulkopuolisen tahon suunnittelema ja toteuttama. Tällöin monet tapahtuman yksityiskohdat kuten teema, tapahtumapaikka, sisustus tai muu keskeinen tekijä tulee ulkopuoliselta tuottajalta kuten tapahtumatoimistolta, matkatoimistolta tai itsenäiseltä tuottajalta. Tällöin on tavallista, että projektipäällikkö on myös organisaation ulkopuolelta, ja vastaa tapahtuman onnistumisesta. Vaikka tapahtuman toteuttava organisaatio on ulkopuolinen, on tärkeää, että tilaava organisaatio (Koripalloliitto) on sitoutunut tapahtuman tekemiseen. (Vallo & Häyrynen 2016, 78 - 79.)

## 2.6 Uskonnot ja kulttuuritaustojen vaikutus tapahtumaan

Tässä alaluvussa käsittelemme lyhyesti kulttuurien välisien tekijöiden vaikutusta tapahtumanjärjestämiseen. Luvussa on käsitelty sekä ruokaan liittyviä teemoja, mutta myös tapahtuman ohjelmaan liittyviä teemoja. Yleisimpiä ongelmia joita muslimit kohtaavat Suomessa tai maissa joissa valtauskontona ei ole islam, on ruoka. Uskonto kieltää muslimeja käyttämästä ravinnokseen raaka-aineita: verta, sianlihaa, eläintä joka on kuollut muuten kuin teurastamalla. Eläin joka on kokenut luonnollisen kuoleman, ei sovellu syötäväksi sianlihan välttäminen ei tarkoita vain lihaa vaan myös sian rasvaa jota on monissa eri ruokateollisuuden tuotteissa: margariinit, leivonnaiset ja makeiset joissa liivate on peräisin siasta. (Islamopas 2000.) Sianliha on kokonaan kielletty islaminuskossa (HFA 2013), eikä sitä tule tarjoilla vieraille. Pyyntö liittyy islaminuskon halal-perinteeseen, jonka mukaan ravinnoksi tarkoitetut eläimet tulisi teurastaa säännöstöä noudattaen. Sianliha on halalin päinvastaisesti ”haram”, joka tarkoittaa arabiaksi kiellettyä. Juutalaisuudessa kosher kieltää sian, äyriäisten ja hyönteisten syömistä. Pääsääntö on, että eläimen tulee olla nelijalkainen märehijä ja sillä tulee olla halkinainen sorkka. (Helsingin juutalainen seurakunta.)

Viihdetarkoituksessa rakennettu, nykyään Suomessa ja Yhdysvalloissa suosittu Stand-up esitykset ovat suoraa, rajoja kokeilevaa. Esityksissä käsitellään sosiaalisesti haastavia teemoja, joissa esiintyjä pyrkii huumorin keinoin viihdyttämään yleisöänsä. (Korkeela 2012.) Koska stand up –esityksen viihdyttävyys ja hauskuus perustuukin tabujen käsittelyyn (Leikola 2012), toimeksiantaja ei nähnyt stand

up -esitystä hyvänä ideana monikulttuuriseen tilaisuuteen, kuten aluksi aiottiin. Toimeksiantaja perusteli asiaa sillä, että kaikissa kulttuureissa ei ymmärrettäisi perinteistä suomalaista huumoria. (Tammi-vaara 2016.) Keskustelua ja tarkempaa analysointia stand up esityksestä on jatkettu luvussa 3.4.

## **2.7 Suomalaisuus ja sesonki tapahtumassa**

Suomalaisesta ruokakulttuurista puhuttaessa esille nousevat maakuntien ja alueiden perinneruuat (Ruokatieto 2015). Toisen maailmansodan jälkeen alkoi Suomeen syntyä ruokakulttuurin puolesta puhuvia organisaatioita ja ruoka sai gastronomisia käsitteitä. Perinteikkäin ruokaseura suomessa on vuonna 1945 perustettu Suomen Gastronomien Seura (Ruokatieto 2016). Nämä järjestöt ovat luoneet suomalaista ruokakulttuuria yhdessä suomalaisten tunteman tapakulttuurin kanssa. Pohjoinen sijainti mahdollistaa puhtaan ruokatuotantoketjun sekä mahdollisimman puhtaan kaupallisen maatalouden ja elintarviketuotannon näillä. Monipuoliset metsän antimet ovat jokaisen ulottuvissa lainsäädännön vuoksi, kuvaa Ruokatieto Yhdistys ry. (2016.) Halusimme ruokalistassamme korostuvan paikalliset kotimaiset raaka-aineet sekä suomalainen makumaailma. Jo 1800-luvulta viljelyskoulutukseen on tiedetty kuuluvan mansikka, herneet, pinaatti, tilli, salaatti sekä porkkana. Suomalaisen puutarhanhoidon aikaisia vaikuttajia on muun muassa Nora Pöyhönen (1846 – 1938), joka halusi osoittaa pohjoisen sijaintimme soveltuvan kattavaan raaka-aineiden viljelyyn. (Haavisto & Karjula 2016, 49.). Suomalaisesta ruokapöydästä löytyvät antimet ovat olleet pitkään paikallaan.

Ruokakulttuuri koostuu siitä kokonaisuudesta, mitä raaka-aineita eli ruokaa ihmiset tavallisesti syövät. Halusimme tarjota vieraillemme meille suomalaisille tuttuja, arkipäiväisiä makuja, jotka ovat parhaimmillaan vieraille eksoottisia ja uusia. Ruoan laatu oli meille tärkeää, mutta pystyimme toteamaan AS – ravintoloiden ruokatuotteen tutustumisen sekä omien kokemuksien myötä riittäväksi. Sesonginmukaisuus oli meille tärkeä laadullinen tekijä. Sesonginmukaisuus näkyi osin ravintolan rakennettua suomalaisia, kauden raaka-aineita suosivan meneyn. Suomessa tuotetaan todella paljon itse raaka-aineita ruokatuotantoon, yleisimpiä ovat liha (nauta, sika, broileri) maito, viljatuotteet (vehnä, ohra, kaura ja ruis) sekä öljykasvit. (Hyvää Suomesta 2016.) Maidon saatavuus pohjautuu paljon lihakarjateollisuuteen, ja Suomessa maito on ollut keskeinen osa arkista ruoanlaittoa muun muassa ruokajuomana, piimänä, jälkiruokina sekä ruoanlaitossa eri vaihtoehtoina. (Haavisto & Karjula 2016, 49.)

Suomalaisuutta tapahtumassa edusti ravintolan vanha hirsirakennus, josta pystyi aistimaan historian, seinällä olevat vanhat taulut, koristeet sekä hirsirakennuksen tuoksun. Tervasaaren luonto ja saarta ympäröivä merimaisema on suomalaisuutta parhaimmillaan, vaikka ollaankin pääkaupungin ydinkeskustan tuntumassa. Kruununhaan jugendrakennukset sekä telakalla seisseet jäänmurtajat komistivat saarta ympäröivää maisemaa.

## **2.8 Juontaminen ja juontajien rooli**

”Ihmiset eivät muista, mitä olet sanonut. Ihmiset eivät muista, mitä olet tehnyt. Mutta ihmiset muistavat, minkä tunteen olet heissä saanut aikaan.”, on Maya Angeloun kirjoittama sanonta Marjo Rantasen vuorovaikutusta käsittelevässä teoksessa (2016, 57). Juontajan pääasiallinen tarkoitus on luoda vieraille lämmin, tervetullut sekä luottavainen olo. Juontamisen onnistumisen kannalta juontaja pyrkii vuorovaikutukseen yleisön kanssa. (Rantanen 2016.) Juontaminen liittyy olennaisesti myös seuraavaan kappaleeseen elämyksellisyyden kautta.

Juontajan, joskus johdattelijan, tarkoitus on antaa tapahtuman ohjelmalle selkeää rakennetta ja pitää tapahtuman sujuvasta etenemisestä huolta. On tavallista, että juontaja on organisaation ulkopuolinen henkilö, mutta henkilön on tunnettava tapahtuman taustat riittävän hyvin voidakseen toimia juontajana. Juontajan on hyvä olla henkilö, jolta improvisoitu positiivinen kommentointi ja eri henkilöiden esittely onnistuu helposti ja vieraita miellyttävällä tavalla. (Häyrinen & Vallo 2016) Tapahtuman juontajan ammattitaitoa on kyky reagoida muutoksiin. Hyvän juontajan on tarvittaessa pystyvä improvisoimaan ja toimia suunnitelmasta poikkeavien tilanteiden vaatimalla tavalla. (Pasanen 2016.)

Tapahtuman avauksessa on hyvä käyttää jonkinlaista erityistä huomion vangitsijaa tai mielenkiinnon herättäjää. Paras avaus on mielenkiintoinen, yllättävä ja lämmin. Avauksella on ensivaikutelman kaltainen merkitys vieraisiin. (Häyrinen & Vallo 2016) Puheiden järjestämisestä ja sijoittamisesta löytyy kirjallisia lähteitä sekä kirjoittamattoman suomalaisen tapakulttuurin mukaan on monella on käsitys, missä järjestyksessä eri asiat (puheet, ruokailu) yleensä tapahtuvat. Karmavuo & Ursin (2004, 38) mukaan isännän puhe on sijoitettu ruokailun alkupuolelle, alkuruoan jälkeen. Järjestyksessä toinen puhe on tavallisesti kunniavieraan puhe, joka on hyvä sijoittaa pääruoan ja jälkiruoan tarjoilun väliin. Tärkeintä kuitenkin on, että puheiden järjestys on ennalta sovittu, jotta tieto puheiden järjestyksestä voidaan välittää henkilökunnalla oikea-aikaista ja tehokasta tarjoiluprosessia varten. Pienissä tiloissa, kuten Ravintola Savu, puheenaikaisesta tarjoiluprosessista aiheutuva häiriö pahimmillaan rikkoo tunnelmaa tai herpaannuttaa tottuneenkin puhujan huomion. (Karmavuo & Ursin, 39.) Myös henkilökunnalle on annettava työrauha sekä tila tarjoiluprosessin oikeanlaista toteuttamista varten. Juontajalla on tavallisesti rooli keittiön ja ravintolan kanssa kommunikoinnissa.

## **2.9 Tapahtuma elämyksenä**

Jotta vieraiden mieliin on mahdollisuus jäädä, tulee vieraille luoda elämys. Elämyksen voi luoda hyvän tunnelman, ainutlaatuisuuden tai jonkin opitun uuden kautta. Tässä alaluvussa kuvataan elämyksien syntymisen taustoja ja syitä, sekä tekijöitä, joilla elämyksen reaktio on todennäköisempää saada aikaan osallistujassa.



Tapahtuman hyvä tunnelma syntyy onnistuneesta yleisön ja juontajien vuorovaikutuksesta. ”Parhaimmillaan tapahtuma on elämyksellinen näytelmä, jossa isännät ja vieraat kohtaavat.”, tiivistää Vallo & Häyrynen (2016) onnistuneen tapahtuman. Tapahtumien keskeinen tarkoitus on ihmisten välinen kohtaaminen, joka onnistuessaan on muistijäljen jättävä elämys. Elämyksellisyys perustuu tavalliseen ihmisbiologiaan, aivoissa tapahtuviin kemiallisiin reaktioihin, joita ihminen kokee nähdessään tai kokiessaan jotain itselleen merkityksellistä. Esimerkiksi tapahtumassa huumori toimii dopamiiniä erittävänä tekijänä, dopamiinin ollessa muistoihin ja kokemuksiin liittyvä hormoni. Neurokemian eli aivojen toiminta, joka säätelee aivojemme hormonitoimintaa sekä välittää tietoa, on yhteydessä kokemuksiimme ja tunteisiimme. (Rantanen 2016, 46; Rantanen 2016, 138.)

Tunnelmaan puolestaan vaikuttaa kaikki aistittavissa oleva, eli tapahtuman ympäristö sekä siellä tapahtumassa toteutettavat tekijät. Aistit on otettava mukaan tapahtuman suunnitteluun mukaan varhaisessa vaiheessa, ja tapahtuma on suunniteltava antamaan kaikille aisteille ärsykeitä. Esimerkiksi tapahtumatila antaa ärsykeitä näköaistille visuaalisuudellaan, ruoka makuaistille ja esiintyjät, puheet, vieraiden äänet vaikuttavat kuuloaistiimme. (Vallo & Häyrynen 2016, 139.) Aistiärsykeitä pyritään luomaan, jotta ihmiset kokemisen kautta voivat nauttia, viihtyä ja saada elämyksiä tapahtumasta erilaisten hormoneiden erityksen ansiosta.

Tapahtuman tunnelma luo ihmisissä tunteita ja mielikuvia, jotka jäävät paremmin muistiin kuin tapahtuman puheet, visuaalisuus tai monet muut tekijät. ”Tunnelma syntyy aistikokemuksista, ajatuksista ja tunteista”, kuvailee Marjo Rantanen (2016). Elämyksellisyyden haasteena jokaisen ihmisen erilaisuus. Koemme asiat eri tavalla omien kokemuksiemme pohjalta. Haasteeksi muodostuu, miten jokaista vierasta voi miellyttää ja viihdyttää. Tavoitteena tapahtumanjärjestämisessä on luoda vieraden mieliin muisto, jonka he muistavat vielä kahdenkymmenenkin vuoden päästä. Keskeisenä tapahtuman elämysajatteluun kuuluu, että tapahtuman vieraille annetaan mahdollisuus erottautua arjesta sekä vieraiden viihdyttäminen. (Vallo & Häyrynen 2016, 139 – 140.)

## **2.10 Illallistilaisuuksien käytäntöjä**

Kun tapahtuma tuotetaan ravintolassa, ennakkovarauksen jälkeen lopullinen illallisen sisältö tulee varmistaa ravintolalta. Ravintolakielellä tätä kutsutaan orderiksi, joka tarkoittaa tilausmääräystä. Tämä määräys kuvaa aiotun illallisen ohjelman, näyttää puheiden ja ohjelmanumeroiden paikan sekä mahdollisimman tarkan illan aikataulun. Tarkan orderin avulla voidaan varmistaa, että tilaaja sekä ravintola ovat ymmärtäneet kaikki yksityiskohdat oikein. (Karmavuo & Ursin 2004, 17.)

Ilta- ja päivätilaisuuden raja on tavallisesti kello 18.00 päivän vaihtuessa iltaan. Voidaan katsoa, että tilaisuus on illallinen sen aloitusajankohdan ollessa kello 18.00. Useimmissa muissa maissa illallisen ajankohta on samankaltainen, joskin monissa maissa ruokailua varten kokoonnutaan myöhemminkin.

Illallinen voi tarkoittaa illalla tapahtuvaa ruokailua, mutta sillä voidaan käsittää ilta-aikaan järjestettävää juhlallista tapahtumaa. (MOT). Illallinen on osin vapaamuotoinen määritelmä juhlatilaisuudelle.

*Banketti* on vaihtoehtoinen sana järjestetyille illalliselle. Juhla-ateriat eli banketit voidaan järjestää jonkin asian kunniaksi tai esimerkiksi sidosryhmiä varten, maineenhallintaa tai kiitoksena yhteisestä tekemisestä. Bankettitarjoilu on ravintola-alalta tuttu termi, jolla viitataan kooltaan suuren tapahtuman tarjoiluprosessiin. Virallinen pukukoodi on tavallista banketeille. (Häyrynen & Vallo 2016, 87.)

*Cocktailtilaisuus* on yleensä jonkin tilaisuuden tai kokoontumisen päättämisen kunniaksi järjestetty ilta-aikaan sijoittuva tapahtuma. Tilaisuus on muodoltaan paljon esimerkiksi juhlaillallista tai bankettia rennompi, kun varsinaista istumispaikkaa ei ole osoitettu tai istuminen ei ole yleisesti ollenkaan mahdollista. (Häyrynen & Vallo 2016, 88.) Vieraille tarjoillaan nimensä mukaisesti pieniä cocktailpaloja ja juomaa, mutta tarjoiluiden ei ole tarkoitus varsinaista ruokailua (Airola & Honkala 2016.)

Istumajärjestyksessä, eli ravintolakielellä plaseerauksessa (Karmavuo & Ursin, 2004, 20), noudatettiin virallista Suomen tasavallan protokollaa. Tapahtuman järjestämisen yhteydessä protokollalla tarkoitetaan erikseen määriteltyä etikettiä ja vieraiden huomioimiseen liittyviä sääntöjä. Protokollat ovat tuttuja valtiollisista ja virallisista tilaisuuksista, joissa halutaan huomioida osallistujien välinen arvojärjestys. (Ulkoministeriö 2015.) Yleensä virallista protokollaa käytetään vain diplomaattien, hallituksen tai tasavallan presidentin tilaisuuksissa (Karmavuo & Ursin, 2004, 20). Protokollan seuraaminen on varma tapa varmistaa onnistunut plaseeraus. Protokollan, jonka tarkoitus on varmistaa vieraiden arvojärjestys, käyttö on yksinkertainen tapa tarkistaa vieraiden sijoittaminen oikein sekä illallistilaisuuksiin kuuluvien tyyliseikkojen huomioiminen.

Karmavuo ja Ursin (2004, 20 - 21) luettelevat seuraavat tekijät tärkeäksi huomioida plaseerausta rakennettaessa: 1. Isäntä ja emäntä tulee sijoittaa vastakkain ja kunniapaikat sijaitsevat heidän molemmin puolin. 2. Kunniavieras istuu aina isännän oikealla puolella. Kunniavieras voi olla henkilö, kenen kunniaksi tilaisuus on järjestetty tai joissain tilaisuuksissa myös virka-asemaltaan korkea-arvoisin henkilö. Myös tärkeä asiakas tai ulkomaalainen vieras voi olla kunniavieras, mutta tässä tilaisuudessa nämä vaihtoehdot eivät tulleet kyseeseen. 3. Vieraiden tasapainoinen sijoittaminen on tärkeää huomioiden sukupuolet, virka-arvot sekä apuisännät ja emännät.

### 3. Suunnittelu- ja tuotantoprosessi

Tapahtuman suunnittelu alkoi toimeksiannon saamisesta, noin neljä kuukautta ennen tapahtumaa. Tapahtuman suunnittelussa oli mukana alusta alkaen toimeksiantajan edustajat Ari Tammivaara ja Ulla Karlsson. Toimeksiantona saatiin hyvin monenlaisia tapahtumia mahdollistava toimeksianto ja sitä rajoittivat vain olemassa olevat toimeksiantajan resurssit. Suunnitteluprosessin alkuvaiheilla toimeksiantaja pyrki selvittämään tuottavan tahon (opinnäytetyön tekijät) mahdollisuuksia, osaamistasoa ja kykyjä erilaisia tapahtumia varten. Alkuvaiheessa tavattiin Koripalloliiton toimistolla suunnittelupaamisissa, joissa keskusteltiin ja hahmoteltiin tulevaa tapahtumaa. Yhteistyö alkoi tehokkaasti, sillä toimeksiantajalla oli jo jonkinlainen kuva tapahtumaa määrittävistä piirteistä sekä työn tekijöillä oli omaa näkemystä tapahtuman luomisesta.

Tapahtuman arvot määriteltiin yhdessä toimeksiantajan kanssa. Halusimme, että illallinen aiheuttaa mahdollisimman vähän vaivaa osanottajille ja, että illalliselle osallistuminen on sujuvan helppoa. Otte-  
luohjelmassa tapahtuman maanantai oli välipäivä, jolloin kaikilla osanottajilla oli otteluista ja harjoittelusta vapaapäivä. Kisaillallinen koettiin varmasti tervetulleeksi, mutta vapaailta kilpailee helposti muun Helsingin tarjoaman elämyksellisyyden kanssa. Kisaohjelma ei sisältänyt kovin paljoa vapaa-aikaa. Halusimme, että meidän järjestämämme illallinen koettiin mahdollisimman tärkeäksi ja merkitykselliseksi, jotta ajankäyttö tuntui järkevältä. Osallistujien toivottiin voivan oli toteamaan, että illalliselle kannatti osallistua eikä sitä koettu pakolliseksi ohjelmanumeroksi.

#### 3.1 Prosessikuvaus

Tässä luvussa esitellään suunnitteluprosessin aloittamista sekä tapahtuman tuottamisen alkuosaa eli suunnitteluvaihetta. Seuraavassa osassa käsittelemme tapahtuman järjestämistä, eli toteutuspäivää. Teimme ennen työn aloittamista projektisuunnitelman (Liite 11.), jota noudattaen tapahtuma suunniteltiin ja jonka mukaan tapahtuman suunnitteluprosessia johdettiin. Toimeksiannon myötä priorisoimme tehtävät työvaiheet itsellemme asteikolla kiireellinen – voidaan toteuttaa tapahtumapäivänä. Asteikkomme vaihtoehdot olivat kiireellinen, mahdollisimman pian, ei kiireellinen sekä voidaan toteuttaa tapahtumapäivänä tai ei vaadi toimenpiteitä. Luonnollisesti eri tekijät vaikuttivat poikkeuksiin projektisuunnitelmasta, mutta sen olemassaolon tarkoitus on jäsentää alkuvaiheen työskentelyä.

Toimeksiannon jälkeen rakensimme itsellemme selkeän toimintasuunnitelman, joka sisälsi huomioitavat asiat sekä aikataulun niiden tekemiseen. Koko tapahtuman suunnittelun taustalla oli *prosessi-suunnitelma* (Kuvio 1.). Arvoimme eri tehtävien tärkeysjärjestyksen sekä kiireellisyyden, jonka jälkeen lähdimme kokoamaan tapahtumaa järjestelmällisesti.



**Kuvio 1.** Prosessisuunnitelman runko

Heti vahvistettavia, kiireellisiä tekijöitä olivat tapahtuman ydintekijät, joita ilman tapahtumaa ei voi järjestää tai tapahtuman järjestäminen on äärimmäisen vaikeaa. Näitä tekijöitä oli tapahtuman henkilöstön selvittäminen, tapahtumapaikan etsiminen ja vahvistaminen sekä tapahtuman resurssien arviointi. Kategorian tehtävät on ratkaistava mahdollisimman nopeasti ennen muita, sillä ydintekijän onnistuminen ratkaisee tapahtuman onnistumisen. Ilman sopivaa ravintolaa tai ilman rahoitusta tapahtumaa ei voitaisi järjestää. Kiireellisimpiä toteutettavia tehtäviä oli muun muassa tapahtumapaikkojen vertailu ja lopulta varaaminen.

Mahdollisimman pian vahvistettavia tekijöitä olivat tapahtumaa tukevat tekijät, jotka liittyvät olennaisesti tapahtuman sujuvuuteen tai ovat onnistumisen kannalta kriittisiä. Tällaisia tekijöitä oli muun muassa vieraiden kutsuminen sekä esiintyjien varmistaminen. Ilman oikea-aikaista kutsumista vieraiden osallistuminen voi olla vaarassa, vaikka illallinen olikin osa virallista kisaohjelmaa.

Ei kiireelliset toimenpiteet olivat ehdottomasti ennen tapahtumaa tehtävät toimenpiteitä, mutta luonteeltaan sellaisia että niitä ei voinut tai kannattanut varmistaa ennen aikaisempien, kiireellisempien työvaiheiden suorittamista. Tällaisia kuten kaluston hankinta tai toimenpiteet, joita voidaan tehdä vas-

ta lähellä tapahtumaa, kun on tiedossa tarkempia yksityiskohtia tapahtumasta. Näitä on esimerkiksi plaseeraus ja pohjapiirustuksen suunnitteleminen. Tämän kategorian tehtävät olivat sellaisia, joista useimmat toteutettiin työskennellessämme koripalloliiton toimistolla kesäkuun 2016 alkupuolella. Tapahtumapäivänä toteutettavat tekijät olivat teknisiä tai toimenpiteitä jotka liittyivät muuten olennaisesti tapahtumapaikkaan. Esimerkiksi esiintyjän äänentoiston varmistaminen ja ravintolasalin järjestäminen onnistuu vasta tapahtumapäivänä.

Tapahtuman tekeminen alkoi toimeksiantotapaamisesta, jossa toimeksiantaja oli mukanaamme suunnittelemassa ja ideoimassa tapahtumaa. Ensimmäisessä tapaamisessa (14.4.) tutustuttiin tulevan projektin osapuoliin, sekä selvitettiin minkälaisesti toimeksiannosta on ylipäättään kyse. Toinen osapuoli ei ollut kovin tietoinen toisesta sekä toisen resursseista etukäteen, joten tapaamisessa oli kyse henkilökohtaisesta tutustumisesta. Tapaamisessa allekirjoitettiin toimeksiantosopimus sekä sovittiin toimeksiannon tekemisestä.

Suunnittelutapaamiset käytiin toimeksiantajan kanssa Koripalloliiton toimistolla. Kaikissa tapaamisissa oli paikalla Ari Tammivaara (Suomen Koripalloliitto ry), Ulla Karlsson (Suomen Koripalloliitto ry), Timo Jalkanen ja Ali Kupiainen. Suunnittelutapaamiset olivat tunnelmaltaan rentoja, keskustelevia, pohtivia sekä tiedottavia. Suunnittelutapaamisien ohessa käytiin läpi paljon tapahtuman ulkopuolisia asioita muun muassa koripallokisoihin liittyviä käytännön asioita, mutta pääpaino tapaamisissa oli illallisen suunnittelussa. Tapaamisia oli yhteensä viisi, joka oli riittävä määrä tapaamisia toimeksiantajan kanssa. Toimeksiannosta puhuttiin ja sovittiin alustavasti ensimmäistä kertaa 4.4.2016 ja sovittiin yhteinen ensimmäinen tapaaminen.

Toisen tapaaminen (13.5.) oli seuraava tapaaminen toimeksiantajan kanssa toimeksiantosopimuksen tekemisen jälkeen. Tapaamisessa käsiteltiin mitä tapahtuman suhteen on selvitetty ja mitä on saatu aikaan. Tapaaminen täydensi ja ohjasi toimeksiantoa. Tapaamisessa käsiteltiin tapahtuman itse rakentamisen mahdollisuutta. Tapaamisessa määriteltiin tapahtuman luonne. Kolmas tapaaminen (20.5.) järjestettiin toimeksiantajamme pyynnöstä. Koripallokisoihin laajemmin liittyneessä kokouksessa oli mukana koko turnauksen päätyöntekijät. Kokouksessa kukin esitteli itsensä ja oman roolinsa turnauksessa.

Kolmannen tapaaminen oli samalla tutustumiskäynti Pasilan Urheilutalolle, joka oli toinen koripallokisojen pelipaikoista. 23.5 oli tapaaminen yhdestä turnauksessa pelattavissa halleissa Pasilan urheilutalolla jossa tapasimme FIBA:n edustajia. FIBAn toiminnanjohtaja Monica Puchner:ltä tiedusteltiin minkälaisia kisailallisia on järjestetty aikaisempien turnauksien yhteydessä. Selvitimme tapahtumien läpivientiä ja virallisuutta.

Kesäkuun alussa siirryimme tekemään päivittäistä suunnittelutyötä ja valmistelutyötä koripalloliiton tiloihin Mäkelänselälle. Työskentely toimistolla oli tehokasta ja työn tekemistä auttoi jatkuva, välitön kommunikointi toimeksiantajan kanssa. Kesäkuun kahden ensimmäisen viikon aikana (puolitoista kuukautta tapahtumaan, 1.6. – 14.6.) rakennettiin ja suunniteltiin suurin osa tapahtumasta. Tänä aikana suunniteltiin tapahtuman miljöötä, tiedusteltiin mahdollisia puhujia sekä esiintyjiä sekä tutustuttiin eri kulttuurien ruokavalioiden sekä selvitettiin kotimaista ravintola- ja ruokakulttuuria.

Kesäkuun puolivälin aikaan (noin kuukausi tapahtumaan) teimme kutsukortit tapahtuman vieraille, alustavan istumakartan, ohjelman alustavan rungon sekä muita käytännön illalliseen liittyviä käytännön asioita. Tänä aikana varattiin musiikkiesiintyjä sekä valokuvaaja. Sovimme heidän kanssaan alustavasti mitä heidän osalta toivottiin. Tapahtuman suunnittelutyön ohessa kävimme tarkastamassa Ravintola Savun (15.6). Sovimme ravintolan kanssa tutustumiskäyntiin ravintolapäällikön kanssa. Tutustumiskäynnissä tutustuttiin ruokaan ja juomiin jota tilaisuudessa tulisi tarjota.

### **3.2 Tapahtuman talous**

Tapahtuman budjetointi tapahtui toimeksiantajan kommenttien perusteella alusta alkaen. Toimeksiantajan toiveena oli ”edullinen, pröystäilemätön mutta tyylikäs tapahtuma”, kuinka tiivistimme itsellemme toimeksiantokeskusteluiden pohjalta. Tapahtumaan käytettävissä ollut summa ei tuotu esille alusta alkaen, vaan toimeksiantajan kanssa pyrittiin selvittämään eri vaihtoehtojen hintaa. Esittelimme toimeksiantajalle arvioin, kuinka paljon esimerkiksi tapahtuman täysin itse rakentaminen maksaisi, sekä kuinka paljon ravintolapalveluiden hyödyntämisellä tapahtumasta olisi maksettava. Itse rakentaminen alkoi vaikuttamaan liian arvokkaalta vaihtoehdolta.

Saimme aluksi budjetiksi 6000,00€, hieman sen jälkeen kun olimme sopineet toimeksiannosta. Budjetti oli tarkoitettu käytettäväksi yli 70 ihmisen illalliseen. Lopullinen budjetti muodostui kesän alun suunnittelutapaamisten myötä. Lopullinen rahamäärä oli 7000,00€, kun uusien kuluarvioiden jälkeen budjettia lisättiin 1000,00€ kattamaan aiheutuvia kuluja.

<b>KAIKKI KULUT</b>	<b>YHTEENSÄ</b>	<b>€7 692,00</b>
<b>KIINTEAT KULUT</b>	<b>YHTEENSÄ</b>	<b>€1 175,00</b>
Kuljetus	Lehtimäen liikenne	<b>€640,00</b>
Somistus	Plaseeraus, koristeet	<b>€150,00</b>
Esiintyjät	Tommy Gun & The Boys	<b>€385,00</b>
<b>MUUTTUVAT KULUT</b>	<b>YHTEENSÄ</b>	<b>€6 517,00</b>
Ruoka	Menu, 3 ruokalajia	<b>€3 962,00</b>
Juoma	Alkumalja Viinipaketti	<b>€595,00</b> <b>€1 960,00</b>

## Kuvio 2. Tapahtuman toteutuneet kulut

Toimeksiantajan toiveet sopivat hyvin järjestäjien tyyliin. Opinnäytetyön tekijöiden tyyliä voi kuvailemme itse: ”tapahtumalle välttämättömät sekä lisäarvoa tuottavat komponentit yhdistellään kustannustehokkaasti”. Tällä tarkoitetaan sitä, että tapahtumaan voidaan valita jokin paljon resursseja vievä elementti, mutta jolla on suuri merkitys tilaisuuden tunnelmaan tai sujumiseen. Tällainen elementti illallisella oli esimerkiksi musiikkiesiintyjä. Musiikkiesiintyjä oli luonnollinen valinta viihtyvyyden kannalta. Kuten tietoperustassa käsitelimme elämyksellisyyttä, valitsimme musiikkiesiintyjän tapahtumaan tunnelman kannalta, sen sijaan että resurssit olisi käytetty johonkin muuhun.

Budjetissa ei ollut merkittävästi rahaa käytettävissä välttämättömien komponenttien lisäksi. Ruoka ja juoma vei neljä viidesosaa koko budjetista (noin 80%). Budjetin loppuosuudella tuli kattaa kaikki oheiskulut kuten kuljetus, esiintyjä, valokuvaus, somistus sekä muut kulut. Budjetin ylitys johtuikin pääosin muuttuvien kulujen kasvusta, kun vieraita oli suunniteltua enemmän ja alkumaljat haluttiin tapahtuman alkuun.

Tapahtumaan käytettävät varat muodostuivat täysin Suomen Koripalloliiton illalliselle budjetoimasta osuudesta. Tapahtuma on vieraille pääsymaksuton ja tapahtuman järjestäminen ei lähtökohtaisesti riipu tukiavustuksista. Suomen Koripalloliitto ry haki tukiavustusta tapahtumaa varten Helsingin kaupungilta mutta pyyntö evättiin. Syy tai perustelut eivät ole työn tekijöiden tiedossa. Toimintatukea haettiin kesän 2016 aikana.

### 3.3 Tapahtumapaikan valinta

Tapahtumapaikan valintaan vaikutti keskeisesti seuraavat tekijät: 1. sijainti, helppo saavutettavuus hotelleilta 2. budjettiin sopivahinta 3. miljöö 4. ruoka. Minimivaatimuksina oli luonnollisesti tarpeeksi hyvä varustelutaso sekä tilan sopivuus vähintään 80 vieraille. Tiedossa oli, että tapahtumapaikassa on oltava tilaa musiikkiesitystä ja puhujien lavaa varten.

Suunnittelun alkuvaiheilla selvitettiin mahdollisuuksia rakentaa koko tapahtuma itse. Itse tekeminen olisi tarkoittanut ruokatuotteen suunnittelemista alusta alkaen, henkilöstön rekrytointia sekä monen muun operatiivisen toiminnon tekemistä itse. Tässä vaihtoehdossa olisi hyödynnetty olemassa olleita suhteita, esimerkiksi koulumme ensimmäisen vuoden opiskelijoiden toimesta. Tämä optio ei ollut mahdollinen johtuen siitä että kampuksemme opetuskeittiö oli kesäajan remontissa. Lisäksi sopivien ja ammattitaitoisten opiskelijoiden palkkaaminen tapahtumaan olisi ollut todella haasteellista sekä aikaa vievää. Opiskelijoiden itse tekemä tapahtuma olisi ollut toimeksiantajan mieleen sekä mielenkiintoinen vaihtoehto. Nämä kisat olivat nuorten urheilijoiden kisat, joten olisi ollut sopivaa jos illallisessa olisi näkynyt nuorten innostus sekä työn jälki.

Tutkimme Helsingin keskustan tarjoamia ravintoloita ja vaihtoehtoja tapahtumapaikaksi. Mieleiset vaihtoehdot olisivat olleet Tervasaaren miljööön kaltaisia. Myös merellisessä ympäristössä sijaitsevat Ravintola Saari, Lonna ja Caruselli olisivat voineet olla sopivia valintoja. Esimerkiksi Lonna olisi kuitenkin ollut kokonaiskustannuksiltaan korkeahko, sillä vieraiden kuljettaminen paikanpäälle olisi vaatinut erillisen merimatkan. Villi ja kunnianhimoinen valinta olisi ollut toteuttaa illallinen turnauksen pääpelialueen parketilla eli Helsingin Jäähallissa. Tätä varten tehtiin tarjouspyyntö Helsingin jäähallin ravintoloitsijalle Restel Oy:lle. Lopullinen hinta olisi todennäköisesti ollut liian korkea. Tapahtuman rakentaminen olisi vaatinut todella paljon henkilökuntaa rakentamisen takia, sekä parketti olisi ollut suojattava. Lopullinen syy tämän vaihtoehdon poissulkemiseen oli parketin muu käyttö. Vaikka tapahtumapäivä oli välipäivä otteluista, jäähallin kenttä oli harjoitusikäisessä tapahtuman aikaan.

Etsimme tapahtumalle uniikkia miljööä, joten monet suuret Helsingin keskustan ravintolat ja niiden ravintolasalit olivat jätetty pois mahdollisista valinnoista jo etukäteen. Monet muut suurimmat ravintolat olivat tehneet varaukset koko kesälle taikka hinnat olivat liian korkeita budjettiimme.

Saimme ehdotuksen toimeksiantajalta Ravintola Savusta, jonka olimme myös itse löytäneet. A&S Ravintolat ovat tehneet aikaisempina vuosina yhteistyötä Koripalloliiton kanssa, joten oli mahdollista, että sieltä voitaisiin saada kilpailukykyinen tarjous. Ravintola Savuun tehtiin tarjouspyyntö. Tarjouksen sisältö oli resurssien puitteissa toteutuskelpoinen. Illallisen toteutuspaikka oli Ravintola Savu, joka sijaitsee Helsingin Tervasaassa. Savu on yksi A&S -ravintolaketjun ravintoloista. Perheyriityksellä on muita ravintoloita Helsingissä, kuten Savotta, Saslik ja Saaga. (AS Ravintolat, 2016). Teemallaan,



ruoallaan ja nimillään suomalaisuutta ilmentävät ravintolat olivat tapahtuman suunnittelun mukaan toivottu vaihtoehto. Sopivan tarjouksen myötä 210 vuotta vanhassa hirsiaitasta tuli tilaisuuden tapahtumapaikka. Ravintola sijaitsee Helsingin Kruunuhaan edustalla Tervasaassa. (Ravintola Savu). Ravintola Savun sijainti ja miljöö, henkilökunta ja joustavuus olivat pääsyyt valintaan.

### 3.4 Ohjelma ja aikataulutus

Tietoperustassa käsitelimme muutaman erilaisen illallismuodon, mutta cocktail- ja bankettitilaisuudet jäivät pois harkinnasta jo suunnitteluvaiheen alussa. Meille illallisen aloittamisajankohta kello 18.00 oli viimeisin käytännöllinen ajankohta ja tarkkaan harkittu vaihtoehto. Tätä myöhemmät ajankohdat olisivat helposti venyttäneet illan liian myöhäiseksi. Tiedossa oli joukkueiden seuraavan päivän harjoitukset sekä otteluohjelma. Opinnäytetyön osalta olimme luonteva valinta tapahtuman juontajiksi, sillä meillä oli hyvin paljon annettavaa tapahtumalle. Tapahtumamme oli meidän itse luoma, joten meillä oli vahva yhteys tapahtumaan. Olimme läsnä järjestelyissä tiiviin ajanjakson ja tapahtumasta tuli iso osa arkeamme kesäkuun 2016 ajaksi.

Ohjelman haluttiin koostuvan juonto-osuuksista, puheista, palkitsemisista, ruokailuista sekä musiikkiesityksestä. Lisäksi haluttiin, että juontajien rooli oli tapahtumassa merkittävä, sillä alusta alkaen oli tiedossa, että opinnäytetyön tekijät tulevat juontamaan tapahtuman. Toimeksiantaja hyväksyi opinnäytetyöntekijöiden ehdotuksen juontamisesta. Juontajien rooli oli tapahtumassa ohjelman sujuvuuden varmistaja sekä tahdittaja. Tilaisuudessa puheilla oli merkittävä rooli ollen yksi pääsyyistä miksi illallinen ylipäättään järjestettiin. Lisäksi kun varsinaista pääesiintyjää ei ollut, täytyi meidän keskittyä illan ohjelman läpiviennissä puhujien juoksutukseen ja puheiden sujuvuuden varmistamiseen.

Suunnittelun alkuvaiheessa stand up –esitys valittiin yhdeksi ohjelmanumeroksi tapahtumaan. Esityksen artisti käsittelee arkaluontoisia teemoja komiikan keinoin. Huumori on kuitenkin hyvin kulttuurisidonnaista, sekä tilaisuuden kieli oli englanti, joka oli hyvin harvan äidinkieli. Stand up –esitys kuulosti hyvältä toimeksiantajan mielestä, aluksi, ja varasimme kaksi ammattilaisesiintyjää, jotka tunsimme omien kontaktiemme kautta. Suunnitteluprosessin neljännessä tapaamisessa saimme ilmoituksen toimeksiantajalta, että stand up pitäisi perua. Syyksi kerrottiin, että tilaisuudessa olevat maissa joissa valtauskontona on islam, saattaisi vääränlainen huumori aiheuttaa paheksuntaa. Kuten tietoperustassa analysoimme stand up komiikan tyyliä, ja tarkoitusta stand upin peruminen oli perusteltu keino estää ristiriitatilanteita. Päädyimme siis perumaan stand up -esityksen. Jokin taiteellinen elementti tapahtumaan oli kuitenkin saatava. Jotta tilaisuuteen saatiin elämyksellisyyttä, aistittava tekijä, halusimme tapahtumaan elävää musiikkia. Valitsimme Tom Eklund and the Boys-bändin esiintymään tilaisuuteen. Yhtye oli myös omien kontaktiemme kautta hankittu. Yhtye valittiin tapahtumaan osin kiireen takia, mutta tapahtuma myös täytti esiintyjän kriteerit ja esiintyjän veloitus mahtui hyvin budjettiin. Stand up:n poistamisesta saadut säästöt voitiin käyttää uuden esiintyjän palkkioon.

### 3.5 Istumajärjestys ja kutsuminen

Virallinen kutsu oli osoitettu kahdelle ihmiselle joukkuetta kohden ilman seuralaista (Kuvio 4.). Kutsu julkaistiin joukkueelle jaetussa virallisessa kisainfossa, joka jaettiin jokaiselle osallistujamaalle sähköisenä heidän saapuessaan Suomeen. Kutsuihin reagoitiin ilmoittamalla osallistumisesta jokaisen joukkueen omalle attasealle. Joukkueiden attaseat ilmoittivat osallistujamäärät yksityiskohtineen meilile. Kutsu rakennettiin siten, että se herättäisi intoa ja halua osallistua tapahtumaan. Tapahtuma ei ollut pakollinen vieraille, mutta halusimme että jokaiselta maalta olisi ainakin yksi edustaja paikanpäällä. Vieraille kerrottiin kutsussa tapahtumapaikka kuvallisesti sekä menu. Tapahtumapaikkaa ei haluttu paljastaa suoraan vaan suomalaisuutta ja merellisyyttä haluttiin tuoda esille kutsussa.

Tarkkoja maakohtaisia toiveita ei pyritty tai olisi pystytty täyttämään maiden suuren lukumäärän vuoksi. Lisäksi uskoimme vieraiden odottavan yllätyksellisyyttä sekä suomalaisuutta. Maakohtaiset ruokavaliotoiveetkin tuli kysymykseen ainoastaan Turkin kohdalla. Menyymme ei sisältänyt ollenkaan raaka-aineita, pois jätettäviä raaka-aineita, joten erikoisruokavalioiden osalta suunnittelu oli erittäin helppoa. Oletuksemme mukaan olimme ilmoittaneet ravintolalle etukäteen, että erityistoiveiden lukumäärä voi olla korkea mutta tarvetta näille ei tullut. Yllätyimme, että näinkin monta kansallisuutta sisältävä tapahtuma ei aiheuttanut erityisiä haasteita ruokatuotteen suhteen.

Vieraiden kutsuminen käytännössä suoritettiin virallisen tiedotteen, kisainfon avulla Suomeen saapuneille vieraille. Jokaisella koripallojoukkueella oli käytettävissään attasea, joka avusti sekä varmisti joukkueen logistiset ja käytännön järjestelyt. Joukkueiden attaseoiden avulla pystyttiin myös keräämään kisaillallisen ilmoittautumiset, erityisruokavaliot sekä erityistoiveet. Attaseat ilmoittivat ilmoittautuneet henkilöt Ulla Karlssonille, joka välitti informaation eteenpäin tilaavalle osapuolelle.



**Kuvio 3.** Vieraille lähetetty kutsu. Taustan kuva: Sakke Somerma (2010).

Vieraat kutsuttiin virallisen kisaohjelman mukana lähteneessä kutsussa. Kutsun rakentamisen haasteena oli etsiä kuva, joka olisi painomateriaalille riittävän korkealaatuinen ja sen sijainnin tulisi olla tapahtumapaikalta tai sen välittömästä läheisyydestä. Löysimmekin Helsingin markkinointi Oy:n valokuvapankista Sakke Somerman ottaman kuvan Tervasaaresta ja Katajanokan jäänmurtajista. Kuva-pankissa kuvien käyttöoikeus oli sallittua ei-kaupalliseen käyttöön mainitsemalla valokuuvaja sekä "Visit Helsinki" teksti. Mainitsimme ne kutsun (Kuvio 3.) oikeassa alalaidassa selvästi. Visit Helsingin ilmoittamien lainausehdot määräävät: "Kaikki Materiaalipankissa olevat kuvat ovat lainaajan vapaasti käytettävissä ei-kaupalliseen käyttöön ja Helsingin matkailu-, kongressi- ja tapahtumamarkkinointiin." Meidän osalta tämä ehto täyttyi hyvin, sillä tapahtumamme tarkoitus oli ei-kaupallinen.

Suunnitellessamme plaseerausta eli istumajärjestystä (Liite 4.) analysoitiin ja pohdittiin vieraiden välisiä suhteita sekä arvojärjestystä. Lisäksi tapahtuma oli kansainvälinen ja tämä tuli huomioida plaseerauksessa. Toimeksiantaja muistutti, että joidenkin maiden välillä on poliittisia ongelmia ja heitä ei tulisi laittaa istumaan vierekkäin. Pidimme tätä vieraanvaraisen lähestymisen näkökulman kannalta huonolta koska, tapahtuman keskiössä on koripallo. Uskomme, että tämä on niin vahva asia jokaisen osallistujan arjessa, jopa osana heidän kulttuuria, ettei ristiriitaisia tilanteita pääsisi syntymään. Silti toimeksiantajan toiveesta tiettyjä maita ei istutettu vierekkäin. Joukkueiden sijoittamisessa tulee käyttää huomiota vaikka yleensä politiikka pysyykin kaukana urheilukisasta (Tammivaara, 2016.) Vuoden

2016 uutisien otsikoissa esillä olleiden tapahtumien ja tilanteiden vuoksi Turkin, Venäjän ja Israelin joukkueet eivät istuneet vierekkäin.

Vaikka arvojärjestyksien noudattaminen ja vieraiden tarkoituksenmukainen asettaminen eriarvoiseen asemaan ei ollut tarkoitus, jonkinlainen arvojärjestykseen pohjautuva istumajärjestys oli luotava. Parhaimmillaan protokolla mahdollistaa samankaltaisten sidosryhmien istuttamisen toistensa lähelle sekä käytännön tekijöiden mahdollistamisen. Käytännöllisyyttä on muun muassa tiedossa olevien puhujien istuttaminen lähelle lavaa ja tilaisuuden isännän tai emännän sijoittaminen helposti tarjoilijoiden ulottuville. Koripalloliiton illallisella apuisäntinä ja emäntinä toimivat yhdistyksen toimihenkilöt, jotka olivat sijoitettuna keskelle pöytiin 1 & 3 (Liite 4.).

### 3.6 Somistus ja tilasuunnittelu

Somistus- ja tilasuunnitteluun vaikutti pieni budjetti. Emme halunneet käyttää rahaa paljoa siihen, koska halusimme panostaa enemmän muihin yksityiskohtiin. Arvioimme että suuri panostus somistukseen ei toisi kuitenkaan verrattavaa lisäarvoa meille taikka vieraille. Tiesimme etukäteen että ravintola Savu on teemaravintola, jonka omanlainen suomalaisuutte ilmentävä somistus on helposti havaittavissa. Somistuksen toisena tavoitteena oli saada kisailme eli brändäys heijastumaan ravintolatilassa.



**Kuvio 4.** Tapahtumapaikan sisäänkäynti ja banderolli (Kupiainen 2016)



Suomalaisuutta ei tarvinnut erikseen luoda somistamalla, sillä ravintolan miljöö ilmentää suomalaisia piirteitä jo valmiiksi. Tilan somistuksessa käytettiin muutamaa eri komponenttia, joilla saatiin turnauksen kisailmettä esille. Esimerkiksi käytimme banderolleja ja lippuja, joita oli näkyvissä kisojen pelipaikoilla. Lisäksi teimme itse muutamia ohje- ja opastekylttejä, joissa näissä oli selkeästi nähtävissä kisailme.



**Kuvio 5.** Pöytämuoto sekä juhlakate (Kupiainen 2016)

Somisteena tilaisuuteen hankittiin jokaisen osallistujamaan lippu (Kuvio 5). Liput olivat lisäarvoa tuottava lisä somistukseen, joka ei kuitenkaan aiheuttanut suuria kustannuksia. Maiden liput saatiin lainaan Koripalloliitolta, joka oli hankkinut liput vastaavia tilaisuuksia varten. Pienet, jalalliset liput mahtuivat hyvin pöytiin viemättä ruokailutilaa. Jokaiseen pöytään sijoitettiin liput pöytiin kisojen alkulohkojen mukaan. Lippujen sijoittelu aiheuttivat hämmennystä vierailijoiden etsiessä paikkojaan, monet luulivat että oma istumapaikka sijaitsi siellä missä hänen maan lippu oli, mutta liput olivat sijoitettu lohkoittain jokaiseen pöytään. Huomasimme, että liput on hyvä sijoittaa jatkossa osoittamaan kunkin maan istumapaikkoja helpottaen omalle paikalle löytämistä.

Tilan somistaminen toteutettiin tapahtumapäivänä klo 15.30 – 17.30 välisenä aikana. Tavoitteena oli saada tilan somistaminen valmiiksi ajoissa ennen vieraiden saapumista ja valmistautumisaikaa vieraiden vastaanottamiseen. Somistaminen oli tehokasta, sillä olimme etukäteen suunnitelleet toimintamme. Vaikka ravintola on kooltaan keskisuuri, tilaa oli rajatusti ja tilan käyttö piti suunnitella tarkasti etukäteen. Vieraiden määrä vaati kaiken käytettävissä olleen pöytätilan. Pöytätilan lisäksi tilaa tarvittiin bändiä sekä puhuja lavaa varten. Lisäksi ravintolalla oli omat vaatimuksensa tilan suhteen sillä ruoka tarjoiltiin pöytiin.

### 3.7 Ruokatuote

Ruoka oli isossa roolissa tapahtumassamme, halusimme että suomalaisuus näkyisi selvästi. Menyyssä oli valittuna (Liite 3.) kauden raaka-aineita, jotka olivat parhaillaan juuri sillä hetkellä. Alkuruoassa oli tunnettua suomalaista graavattua lohta, pääruokana oli lammasta, joka on suomalaisessa ruokapöydässä arvokkaana pidetty liha. Sitä tarjoillaan silloin kun halutaan juhlistaa jotain tai kunnioittaa tilaisuutta. Lampaan kanssa oli raparperiketsuppia, jota on enemmän käytetty jälkiruoissa mausteena. Halusimme tuoda sen pääruoan lisäksi koska se on monelle eksoottinen raaka-aine. Jälkiruoan halusimme pitää yksinkertaisena, sen tulisi olla selvästi suomalainen ja kruunata illallisen ruoka. Pannukakku oli valintamme, joka todellakin maistui kaikille todella hyvin sekä keräsi kehuja.

Ruoan suhteen emme voineet vaikuttaa paljoa, sillä ravintola tarjosi etukäteen suunniteltuja ryhmämenuja. Teemaltaan ja miljööltään ollut ravintola tarjosi kuitenkin suomalaisvaikutteista ruokaa, joka sopi hyvin suunnittelemaamme kokonaisuuteen. Kävimme menyyssä läpi tutustuen eri kulttuurien ruokavalioihin ja totesimme, ettei ristiriitoja syntynyt. Lisäksi menyy käytiin läpi arvioiden ovatko annokset tasapainoisen kuuloisia sekä onko illallinen tasapainoinen kokonaisuus. Oman maun ja ravintola-alan kokemuksen myötä olisimme voineet antaa toiveita ja kehitysideoita annoksiin.

Tapahtumassamme oli edustajia, jotka olivat eri kulttuureista sekä eri uskonnoista – muun muassa kristinusko, islaminusko, juutalaisuus. Emme halunneet korostaa tai tuoda esille uskontoja taikka erotella niitä, mutta jouduimme huomioimaan sen tapahtuman ohjelmassa, ruoassa sekä istumajärjestyksessä. Ruoka on yksi keskeisimpiä elementtejä eri kulttuureissa. Tilaisuudessamme jouduimme huomioimaan muslimit sekä juutalaiset ja varmistamaan ettei ruokailun suhteen synny ristiriitatilanteita. Turkin sekä Israelin edustajien kohdalla, kun kysyimme heidän ruokailustaan, saimme ilmoituksen sianlihattomasta sekä kosher-ruokavaliosta. Israelin kohdalla tuli ymmärrystä, ettei kosher-perinteen täydellinen noudattaminen ole mahdollista. Samoin Turkin, mutta heidän ainoa pyyntö oli, ettei sian lihaa tarjottaisi. Pyyntö oli helppo toteuttaa. Tarjolla ei siis ollut sikaa, taikka äyriäisiä sisältäviä tuotteita. Alkoholilla oli tarjolla, joten alkoholiton vaihtoehto oli myös saatavilla. Mutta sitä ei tarjoiltu vieraille automaattisesti, vaan vain jos he sitä pyysivät.

### 3.8 Tilaaminen

Kuten tietoperustassa esittelimme, tapahtuman suunnittelu päättyi tilaamiseen, jossa kaikki yksityiskohdat varmistetaan yhdessä ravintolan kanssa. Olimme etukäteen tavanneet ravintolan edustajan kanssa sekä tiedustelleet eri asioista puhelimitse. Näiden keskusteluiden pohjalta rakensimme oman aikataulutuksen illalle sisältäen mahdollisimman vaadittavia ja toteutettavia yksityiskohtia.

Me toteutimme lopullisen tilaamisen kahdessa osassa. Toimitimme noin viikkoa ennen ravintolalle lopullisen aikataulutuksen eli tapahtuman läpivientisuunnitelman (Liite 7.). Tämä läpivienti oli suunnit-

teltu yhdessä kaikkien keskeisten sidosryhmien kanssa, sekä kaikille tahoille oli tiedotettu sisällöstä etukäteen. Tilaamisen toinen osa oli henkilömäärien sekä erityisruokavalioiden ilmoittaminen (Liite 8.). Lopullisen henkilömäärän ilmoitimme ravintolalle kolmea päivää ennen tapahtumaa, kuten ravintolan kanssa oli sovittu yhteisessä tapaamisessa. Tosin erityisruokavaliotoiveita ei lopulta ollut paljoa, mutta lista sisälsi ne joita olimme odottaneetkin (sianlihaton).

## **4. Tapahtumapäivä – Official Dinner 18.7.2016**

Saavuimme tapahtumapaikalle kaksi tuntia ennen tapahtuman aloitusajankohtaa, kello 16.00. Olimme ilmoittaneet etukäteen tarvitsevamme ravintolan käyttöön hyvissä ajoin ennen tilaisuuden alkamista. Ennen tilaisuuden alkua oli suunniteltu tehtäväksi plaseeraus, koristelu sekä tilojen tarkastaminen. Ennen tapahtuman alkua oli pidettävä myös tapahtuman läpikäynti henkilökunnan ja esiintyjän kanssa. Jouduimme kuitenkin käyttämään osan tästä ajasta lisäpaikkojen varmistamiseen.

Illalliselle oli odotettu saapuvan 60 henkilöä. Kun olimme plaseeraamassa, saimme tietää kaksikymmentä minuuttia ennen tapahtuman aloitusta, että osallistujia olisi 78. Tiedossa oli, että joitakin henkilöitä saattaisi jäädä pois, mutta emme olleet valmistautuneet että osallistujia määrä kasvaisi näin paljon. Henkilömäärän kasvu johtui väärinkäsityksestä erään kisojen organisaation osallistumisen suhteen. On epäselvää, ilmoittiko toimeksiantaja oikean määrän osallistujia vai ilmoitettiinko osallistujien määrä eri organisaatioista väärin toimeksiantajalle. Henkilömäärien selvittäminen etukäteen on oltava tarkkaa. Useat ravintolat veloittavat viimeisimmän henkilölukuilmoituksen mukaan ja tyhjästäkin paikoista saatetaan joutua maksamaan. Ravintola Savun suhteen upeaa huomata, että henkilömäärän kasvu otettiin vastaan ymmärtävästi ja tilanteeseen reagoitiin nopeasti. Tehokkaan uudelleenjärjestelyn myötä Savuun saatiin istumapaikat kaikille 78 henkilölle. Lopulta tilaisuuteen saapui paikalle 70 henkilöä. Vieraiden saapuessa olimme saaneet valmiiksi kaikki suunnitellut työvaiheet.

Selkeä ohjeistus ja perehdytys ravintolan työntekijöiden kanssa olivat avain siihen, että saimme kaiken valmiiksi ennen vieraiden saapumista. Olimme tavanneet ravintolan henkilökunnan kanssa ennen tapahtumaa ja olimme lähettäneet ravintolalle läpiviennin ennen tapahtumapäivää. (Liite 7.)

### **4.1 Tapahtumapäivä ja tapahtuman alkaminen**

Vieraiden kannalta tapahtuman järjestelyt alkoivat vieraiden noudolla heidän hotelleiltaan, Holiday Inn Ruoholahdesta sekä Pasilan Holiday Inn -hotelleista. Majoituksia oli kaksi, joten vieraat haettiin samanaikaisesti kahdesta eri hotellista. Olimme sopineet illallisvieraiden kuljetuksen Tervasaareen Lehtimäen Liikenne Oy:n kanssa, joka oli kisojen yksi pääyhteistyökumppani. Samanaikaisesti olimme suorittamassa tapahtumapaikan rakentamista. Koripalloliiton edustajat saapuivat hieman aikaisemmin omilla kyydeillään, jotta olisivat valmiina vastaanottamaan vieraita.

Vieraiden saapuminen oli järjestetty ennakkoon tilatulla bussikuljetuksella, koripalloliiton edustajat saapuivat hieman aikaisemmin omilla kyydeillään, jotta olisivat valmiina vastaanottamaan vieraita heidän saapuessa. Vieraiden saavuttua tapahtuman ohjelma suunniteltu alkavaksi alkoi heti, kun kisojen Event Director Ari Tammivaara heidät vastaan, ja toivotti tervetulleeksi, samalla heille ojennettiin alkumalja kahden tarjoilijan toimesta.



Kuljetuksien välillä ei ollut merkittävää aikaeroa, joten tapahtuma saatiin käyntiin tehokkaasti heti jälkimmäisen kuljetuksen saavuttua. Ensimmäinen ohjelmanumero oli yhteiskuva kaikkien vieraiden kesken. Pikaista kuvausta nopeutti alkanut tihkusade, jota suojaan siirryttiin ravintola Savun terassille baaritiskin eteen alkumaljaa varten. Ari Tammivaara toivotti vieraat tervetulleeksi ja päästi vieraat eteenpäin kohti ravintolasalia, jonne siirryttiin ravintolan tarjoaman tervakasteen kautta.

## 4.2. Tapahtuman eteneminen

Tapahtuman etenemisestä vastasi jatkuvasti toinen opinnäytetyön tekijöistä. Toisen ollessa kiinni juonto-osuuksista toisen tehtävä oli seurata ravintolasalin yleistilannetta sekä tiedottaa ravintolaa seuraavasta ohjelmanumerosta. Tilaisuus oli kansainvälinen, joten puhuttu kieli oli englanti. Tässä väliluvussa on jaoteltu tapahtumien kulku ohjelman ja ravintolatoiminnan näkökulmista.

### 4.2.1 Ohjelma



**Kuvio 6.** Sali sekä osa vieraista (Gråsten 2016)

Kun jokainen vieras oli saapunut paikalle ja saanut alkumaljan piti Ari Tammivaara puheen, joka avasi tilaisuuden ja luovutti isännän roolin Alille sekä Timolle. Tämän jälkeen oli yhteiskuvan vuoro jota varten keräännuttiin ravintolan edustalle olevalle nurmikolle. Tämä tehtiin siksi, jotta tarjoilijat ehtisivät käydä viemässä pöytiin alkuruoat.

Yhteiskuvan jälkeen siirryttiin suorittamaan tervakaste, joka suoritettiin ravintolan sisällä pääsalissa ja on merkattu pohjapiirustukseen ”tervakaste” (Liite 4.) Tervakaste on ravintola savun oma traditio, joka suoritetaan ennen ruokailua. Traditiossa tarjoilija pesee asiakkaan kädet tervantuoksuisella saippualla ja kuivaa ne sen jälkeen pellavapyyhkeellä. Tervakaste suoritettiin kahdessa jonossa, minkä tarkoitus oli nopeuttaa toimintaa. Tervakasteen jälkeen vieraat saapuivat ravintolan saliin, ja bändin soittaessa taustamusiikkia, samalla me ohjasimme heidät omille paikoilleensa. Tämän jälkeen Ali käveli lavalle

toivottaen kaikki tervetulleeksi ja esittämällä tilaisuuden tekijät ja pyysi tämän jälkeen vieraat istumaan. (Kuvio 7.)

Tervetuliaispuheeksi Ali piti tilaisuuden ensimmäisen virallisen puheen. (Liite 2.) Motivoiva ja sujuva puhe onnistui ohjelmanumerona hyvin ja vakuutti kuuntelijat. Koripalloa ja nuorta intoa käsittelevän puheen jälkeen vieraita pyydettiin aloittamaan alkuruokien parissa. Samalla musiikkiesiintyjä Tommy Gun & The Boys soitti kevyttä musiikkia taustalla.

Meille oli tärkeää, että ravintolan henkilökunnalla on joustavuutta työskennellä, sillä muuten liian kova kiire aiheuttaisi stressiä. Aiheutettu kiire voisi aiheuttaa unohduksia tai virheitä, jotka taas johtaisivat venymisiin aikataulussa. Mutta aikataulussa pysyttiin kun pitämällä hyvä kommunikaatio tarjoilijoiden ja ravintolan hovimestarin kanssa. Ruokien välissä oli aina pienet tauot, jolloin vieraillo oli mahdollisuus käydä esimerkiksi vessassa. Musiikkiesiintyjällä oli tärkeä merkitys, jotta tilaisuuden hoito ei päässyt katoamaan. Musiikki soi sopivalla äänenvoimakkuudella, ilman että se häiritsi vieraiden keskustelua vaan jäi mukavaksi elementiksi taustalle. Puheiden aikana esiintyjä ei soittanut. Olimme ilmoittaneet myös esiintyjälle illan ohjelman, sekä sopineet missä vaiheissa iltaa toivottiin musiikkia.

#### 4.2.2 Esillepano sekä tarjoiluprosessi

Tarjoiluprosessi toteutettiin pääasiassa ravintola Savun henkilökunnan toimintatapojen mukaan. Vaitimme tarjoiluprosessiin kertomalla omat vaatimuksemme sekä ohjelmanumerot. Tarjoiluprosessi sovitettiin ohjelmanumeroiden lomaan soljuvaksi kokonaisuudeksi.



**Kuvio 7.** Alkuruoka. (Gränsten 2016).

Esimeriksi alkuruokat (Kuvio 7.) olivat tarjoiltuna pöydissä vieraiden saapuessa ravintolasaliin, jonka tarkoitus oli nopeuttaa ruokailun aloittamista. Kauden raaka-aineisiin painottunut alkuruokalautanen (Kuvio 8.) toimi hyvänä ruokahalun herättäjänä. Pöytiin valmiiksi sijoittaminen oli käytännöllinen idea, joka saatiin ravintolalta suunnittelutapaamisien yhteydessä. Vieraat saivat heti pöytiin istuttuaan syötävää.



**Kuvio 8.** Ravintola Savun tarjoilija ja pääruoka (Gränsten 2016) .

Alkuruoan jälkeen oli Helsingin kaupungin urheilutoimikunnan edustaja Anssi Rauramon puhe. Aluksi oli sovittu, että pitäisi vain lyhyen puheen (viisi minuuttia). Tähän olimme varautuneet niin, että Anssin puhe olisi pidetty vuoropuheluna, eli hänelle esitettäisiin kysymyksiä ja hän vastaisi. Mutta Anssi piti-kin lopulta melkein kahdeksan minuutin puheen, jonka pitkittyminen olisi voinut häiritä aikataulua. Keittiöön oli ilmoitettu, että kun Anssin puhe alkaa voi pääruokia alkaa jo laittaa esille. Anssin lopetettua pääruoka tarjoiltiin pian puheen loppumisen jälkeen.

Pääruoan yhteydessä Timo piti puheen sekä esitteli pääruoan. Ali varmisti keittiön kanssa tarjoilun aloittamisen siihen hetkeen, kun puhe päättyy (Kuvio 8.). Kun pääruoka-annokset olivat pöydissä, oli Suomen Koripalloliiton toimitusjohtaja Jari Tourusen puheen vuoro. Hän kiitteli vieraita ja sai itse kiitoksia. Tarjoiluprosessia varten oli varattu aikaa kymmenen minuuttia, joka oli riittävä henkilökunnalle. Kaikkien ruokien alku-, pää-, sekä jälkiruoan ruokailuun olimme varanneet noin 20 minuuttia, joka myös riitti hyvin tapahtuman vieraille.

Viimeisenä ohjelmassa vuorossa oli FIBA:n Antti Zitting ja Eleonora Rangelova. Tämä puhe alkoi noin viisi minuuttia myöhässä kellon ollessa 19.30. Puheen aikana Antti Zitting antoi FIBAlle virallisen kiitoksen siitä, että Suomi sai järjestettäväkseen koripallokisat. FIBA:n edustaja Eleonora Rangelova kiitti Suomea, että kisajärjestelyt olivat menneet suunnitelmien mukaan ja kaikki oli mennyt hyvin. Samassa yhteydessä Koripalloliiton ja FIBA:n lahjat vaihdettiin.

### 4.3 Tapahtuman päättäminen

Tämän jälkeen oli jälkiruokien vuoro, tarjolla oli pannukakkuja sekä erilaisia lisukkeita ja viherheruk-kaviiniä. Kun kyselimme ihmisiltä mitä mieltä he olivat jälkiruoasta, olivat kaikki mielissään ja kehuivat sitä. Pelkäsimme että pannukakut olisivat liian arkinen ruoka, mutta kuitenkin se on todella suomalainen ja pidetty jälkiruoka. Jälkiruoan jälkeen oli tapahtuman päättämisen vuoro jolloin vieraita kiitettiin osallistumisesta.

Ravintola-alalla vallitsevan epävirallisen perinteen mukaan kutsuimme ravintolan henkilökunnan lavalle, vieraiden kiitettäväksi. Usein tilaisuuksissa ei henkilökuntaa kutsuta koolle, mutta meille oli tärkeää kiittää henkilökohtaisesti jokaista tapahtuman mahdollistanutta henkilöä. Koko yleisö kiitti aplodein ravintolan henkilökuntaa hyvästä ja kovasta työstä. Omassa lopetuspuheenvuorossamme kiitimme sekä FIBA:a että Suomen Koripalloliittoa toimeksiannosta. Vieraila oli virallisen ohjelman jälkeen vielä 30 minuuttia aikaa vapaaseen keskusteluun, ennen kuin kuljetukset lähtivät takaisin hotelleille. Olimme pyytäneet ravintolaa avaamaan terassilla sijainneen baarin tapahtuman lopettamisen aikaan. Vieramme ei kuitenkaan olleet kiinnostuneita ja kaikki paikalla olleet vieraat hyödynsivät tarjoamamme kuljetuksen.

## 5. Palaute

Vierailta kerätyistä palautelomakkeista selviää, että melkein kaikki olivat tyytyväisiä tapahtumaan. Tässä alaluvussa kuvataan palautelomakkeen rakentaminen sekä tapahtumasta saatu palaute. Valitsimme arvioitavaksi seuraavat tekijät: ohjelma (program), ruoka (food), juhlapaikka (venue), juonto / isännöinti (hosting) sekä yleinen viihtyvyys (atmosphere). Illan ohjelma oli meidän rakentamamme, joten sen osa-alueiden onnistumisesta oli ensiarvoisen tärkeää saada palautetta. Kuten Häyrinen & Vallo (2016) ehdottaa, tapahtuman onnistumisessa voidaan arvioida juuri samoja teemoja, mutta lisäksi kysymykset voivat olla tarkkoja, jotta voidaan muodostaa selkeä kuva tapahtuman onnistumisesta. Meidän kysymyspatteristossamme kysymykset (Liite 10) olivat yksinkertaisia ja ne antoivat ainoastaan numeraalista informaatiota onnistumisesta. Saadun palautteen kautta voitiin kuitenkin muodostaa kuva tapahtuman onnistumisesta, mutta vierailta ei saatu paljoa informaatiota tapahtuman kehittämisestä.

Arviointiasteikko oli 1-4, jossa 1 vastasi huonointa mahdollista arvosanaa ja 4 vastasi parasta mahdollista arvosanaa. Palautteen vastauksia saatiin kaikkiaan 34 kappaletta. Kaikkiaan vieraista vastasi kyselyyn lähes puolet osallistujista (48,6%). Tapahtuman kohdejoukkona oli kaikki tapahtumaan osallistuneet vieraat, joskin kaikille osallistuneille ei jaettu palautelomaketta. Esimerkiksi toimeksiantajan edustajat eivät antaneet palautetta tapahtumasta palautelomakkeella, joka nostaa kyselyyn vastanneiden osuuden merkittävämmäksi. Kyselylomakkeen taustatiedoiksi ei pyydetty laittamaan muuta kuin oma tai joukkueen nimi, eikä niitä merkattu pakollisiksi täyttää. Palautelomake oli tyyliltään yksinkertainen, se oli tehty nopeaksi ymmärtää sekä täytettäväksi heti tapahtuman jälkeen. Helppous vieraille korostui jälleen tässä. Vaikka palautteen kerääminen on keskeistä tapahtuman onnistumisen mittaamisessa, sen ei pidä haastavaa tai kuluttaa vieraiden aikaa. (Liite 10.)

Palautelomake rakennettiin arvioimaan niitä osa-alueita, joihin itse pystyimme toiminnallamme vaikuttamaan ja joiden onnistumisesta halusimme arvion. Valitsimme selkeän, lukumäärältään parillisen vaihtoehtojen skaalan, jossa ei jää vaihtoehdoksi keskivertoarvosanaa (kuten esimerkiksi asteikolla 1-5). Palautteen kannalta on arvokkaampaa, mikäli asiakas antaa palautteen, joka kallistuu ristiriitatilanteessa huonoimman tai parhaimman arvosanan suuntaan. Lisäksi arvioimme, että on kuvaavampaa saada ”mustavalkoisia” vastauksia, sillä tapahtuman eri osa-alueella voi asiakkaan näkökunnalta joko onnistua tai epäonnistua. Asteikoillamme numerot 1-2 olisivat tarkoittaneet eri asteista epäonnistumista sekä numerot 3-4 kuvaavat onnistumista. Emme etukäteen määritelleet tavoitteita palautteelle eli emme pyrkineet saamaan tiettyä arvosanaa vierailta palautteesta. Ohjelman, isännöinnin sekä viihtyvyyden palautteen avulla voitiin analysoida tunnelman onnistumista, kun keskeinen hyvä tunnelma oli tavoitteemme. Ruoka ja tapahtumapaikka puolestaan olivat tekijöitä, joihin pystyimme vaikuttamaan vähemmän, mutta nämä toisiinsa linkittyneet osa-alueet olivat meidän päätöksiemme takana.

Tapahtumasta saatua suullista palautetta ei kirjattu tapahtumapaikalla ylös. Suullisenkin palautteen analysointi on merkityksellistä seuraavia tapahtumia ajatellen, sillä kaikki suullisesti ilmaistut ajatukset ja mielipiteet eivät välttämättä päädy palautelomakkeeseen. Palautelomakkeessa oli numeraalisen palautteen lisäksi mahdollisuus vapaaseen palautteeseen, mutta vapaata palautetta ei saatu paljoa. Vapaan palautteen kommentit kehuivat tapahtumaa sekä onnittelivat tapahtuman tekijöitä, mutta varsinaisia kehitysehdotuksia tai palautetta ei ollut.

Tapahtuman vierailta kerättiin palaute tapahtuman päättämisen jälkeen, kyydityksen yhteydessä. Palaute kerättiin lyhyen ja kompaktin kyselylomakkeen muodossa. Palautelomakkeet jaettiin kaikille juh-lavieraille täytettäväksi hotellille lähtevän bussikuljetuksen yhteydessä. Halusimme, että palautteenanto on mahdollisimman vaivatonta tapahtuman vieraille. Siksi palautteen antoon valittiin lyhyt kyselylomake, jonka avulla oli helppoa antaa oma arvio illan onnistumisesta. Palautteenannolle haluttiin valita sopiva aika ja paikka. Harkinnan jälkeen valittiin tapahtuman jälkeinen linja-autokuljetus, jolloin tapahtuman kulku ja yksityiskohdat on helppo muistaa.

Olimme kirjoittaneet palautelomakkeeseen "Team" sekä "Name", joka saattoi vähentää vastaajien määrää, sillä joku saattoi olettaa lomakkeen olleen joukkuekohtainen. Lisäksi joku vieraista saattoi kokea, että lomake ei ollut tarkoitettu anonyymiksi eikä halunnut jättää palautetta tai ei antanut todenmukaista palautetta. Lomake jaettiin kaikille vieraille ennen heidän poistumista tapahtumapaikalta. Lomakkeen täyttämiseen oli aikaa linja-automatka tapahtumapaikalta hotellille, joka osoittautui hyväksi ajankohdaksi kerätä palautetta. Vieraista osa saattoi jäädä kyselyn ulkopuolelle mikäli vieraita poistui tapahtumasta ennen virallista lopetusta. Emme kontrolloineet vieraiden poistumista erityisesti.

## 6. Pohdinta

Produktimme käytännön toteutus sujui pääpiirteittäin säntillisen tehokkaasti. Kuitenkin uskomme, että tapahtuma olisi mahdollista suunnitella ja toteuttaa lyhyemmälläkin aikataululla. Esimerkiksi tapahtuman alkuvaiheen suunnittelupalaverit olisi voitu hoitaa tehokkaammin, jos palaverien määrää olisi tiivistetty ja palaverit olisivat olleet tehokkaampia. Palaverien ja suunnittelutyön anti oli kuitenkin hyvää. Etukäteen jäsennelty suunnitteluvaiheen työ oli avain onnistuneeseen tapahtumaan, jossa olisi pystytty reagoimaan sekä huomioimaan kirjo erilaisia muutostilanteita. Vaikka aikataulu venyi ja pieniä odottamattomia tilanteita tuli vastaan, suoritimme kaikki suunnitellut välivaiheet ja ohjelmanumerot onnistuneesti ilman myöhästymisiä.

Tilaisuuden yhtenä tarkoituksena oli esitellä isäntämaan kulttuuria ja tapoja, jolloin tarinankerronta on olennaisessa osassa tapahtuman ohjelmassa. Valittuamme ravintolaksi Savun ja osallistumalla itse tapahtuman juontoon, sekä tuotuamme itsemme suomalaisina nuorina esiin, pystyimme näyttämään koripallovieraille palan suomalaisuutta. Meistä itsestämme tuli olennainen osa vieraiden iltaa ja kokemusta. Juontojen yhteydessä muun muassa mainitsimme tekevämme opinnäytetyötä ja sen olevan yksi syy miksi juuri me olimme tilaisuuden juontajat. Yhdessä oman kokemuksen sekä tuloksien perusteella uskomme, että vieraille illallinen oli elämyksellinen kokemus. Uskomme, että tapahtumassa pysttiin luomaan selkeä muistijälki vieraisiin.

### 6.1 Tapahtuman suunnittelun onnistuminen ja oma työskentely

Tapahtuman kansainvälisyys toi lisää haasteita. Kansainvälisyys toi lisää haasteita, eri kulttuurien ominaispiirteiden tutkiminen vei paljon aikaa. Vieraat piti huomioida eri näkökulmista, eri kulttuurien tuomien näkökulmien lisäksi. Esimerkiksi jokaisella joukkueella oli omat ottelu- ja harjoitusohjelmat, suurella osalla tapahtumaan osallistuneella oli erilainen päivärytmi. Tapahtuman suunnittelua helpotti valmiiksi rajattu kohderyhmä. Tapahtumaan ei voinut tuoda hirveästi mitään lisää, budjetin ja lyhyen aikataulun takia, joka näkyy toimeksiantajan loppuhaastattelussa. Lopulta ominaispiirteistä ei kuitenkaan jouduttu huomioimaan kuin muutama pieni tekijä. Tapahtumamme kulki niin, kuin olimme suunnitelleet. Laatu pysyi hyvänä, mikä on tärkeää elämyksien tuottamisessa.

Lisäksi pyrimme noudattamaan etikettiä siitä, kuinka kansainvälisissä tilaisuuksissa toimitaan. Etiketti liittyi olennaisesti tapahtuman luonteeseen, jonka suunnitteluun ja ajatteluun panostimme paljon työsamme. Lisäksi aikaa vieviä osia työvaiheita oli, kun mietimme illallisen tapahtumapaikkaa, ohjelmaa sekä läpivientiä. Produktion aikaa vievimpiä osia oli illallisen tapahtumapaikan valinta, ohjelma sekä läpiviennin suunnittelu. Tilaisuuden yksi haasteellisimpia tehtäviä oli miettiä, minkälaista ohjelmaa tilaisuudessa tulisi järjestää. Tilaisuuden virallisuudesta huolimatta tahdoimme tilaisuuden ohjelman



olevan rentouttava sekä ohjelmanumeroiden hauskoja. Pohdimme miten huumoria saataisiin osaksi ohjelmaa.

Tämä työ oli meille molemmille tulevaisuutta ajatellen todella kehittävä. Uusia haasteita ja ongelmia tuli molemmille vastaan, niistä oppiminen ja ongelmien ratkaisu oli palkitsevaa. Tapahtuman vieraiden suora palaute oli tärkeää, kun saimme kiitosta onnistuneesta työstä. Tapahtuman järjestämisessä tärkeintä on aikataulutus, kohderyhmän, budjetin sekä huolellisesta viestinnästä huolehtiminen. Kun nämä neljä asiaa ovat kunnossa, voidaan luoda hyviä ja laadukkaita tapahtumia, joiden keskiössä on vieras. Tapahtumanjärjestäminen on molemmille opinnäytetyöntekijöille tuttua, sekä työskentelyssä oli nähtävissä monta rutiininomaista piirrettä. Mainittakoon esimerkkeinä muun muassa hyvä tapaanmisiin valmistautuminen, itseohjautuva työskentely sekä aktiivinen prosessin edistäminen itsenäisesti.

Luotimme liikaa tapahtuman vetovoimaan sekä vieraiden osallistuvan tapahtumaan automaattisesti. Vaikka tapahtumaan osallistuikin lähestulkoon kaikki kutsutut vieraat, moni olisi voinut jättää osallistumatta, sillä vieraillo oli tapahtumasta hyvin vähän tietoa käytettävissä etukäteen. Moni tapahtumatuotannon ammattilainen sanoo, että jokaista tapahtumaa on markkinoitava ja tapahtuman vetovoimaan on panostettava, silloinkin kun se on vieraille veloitukseton tai se on osa virallista ohjelmaa, kuten se koripallokisoissa oli.

## **6.2 Tapahtuma toimeksiantajan kannalta**

Haastattelimme toimeksiantajaa jälkikäteen kevyellä sähköpostihaastattelulla, jonka anti oli pääasiassa positiivista. Puhetta oli, että jatkossa olisi hyvä yhdistää opinnäytetöitä heidän tapahtumiinsa. Tämän opinnäytetyön arvo ja hyöty oli todella suuri toimeksiantajalle, ja uskomme että tulevaisuudessa tulisi tehdä vastaavia opinnäytetöitä. Tapahtumista on tehty todella paljon produktiivisia opinnäytetöitä, mutta ne jotka ovat suuria kansainvälisiä ja liittyvät urheiluun ovat harvassa, tästä opinnäytetyöstä olisi voinut myös tehdä tutkimustyyppisen opinnäytetyön.

Toimeksiantajan kanssa oli hieman erimielisyyksiä, jotka tulivat esiin myös haastattelussa. Muun muassa toimeksiantaja arvioi, että tuottajaosapuoli oli aluksi suureellinen suunnittelutyössään. Meidän näkökulmasta tähän vaikutti se, että emme tienneet toimeksiantajan tapahtumalle allokoimia resursseja. Toisaalta, annoimme suunnittelutyön olla suureellista ja unelmoivaa tarkoituksella, sillä tapahtuman rakentamisessa on aina kyse henkilökohtaisen vision ja inspiraation toteuttamisesta.

Toimeksiantajan suunnalta tuli odottamattomia muutoksia sekä päätöksiä tapahtuman tuottamisprosessin aikana. Erimielisyyksiä syntyi esimerkiksi tapahtuman ajankohdasta, ohjelmasta, ruoasta. Toimeksiantajaltamme tuli epäselviä pyyntöjä sekä muutoksia joihin ei kysytty meidän mielipidettä, pahin näistä oli tapahtumapäivänä tullut ilmoitus siitä, että osallistujamäärä lisääntyikin.

Ylimääräistä työtä aiheutti myös kun, toimeksiantajamme halusi meiltä että muuttaisimme tapahtuman ohjelmaa, mutta hän kuitenkin hän ei perustellut kunnolla taikka kertonut millä tavalla hän haluaisi että sitä muutetaan. Tapahtuman ohjelmassa keskustelimme Suomen Koripalloliiton puheenjohtaja Antti Zittingin kanssa, olimme yhteydessä häneen kuusi viikkoa ennen tapahtuma päivää, mutta pääsimme keskustelemaan hänen kanssaan vasta neljä päivää ennen tapahtumapäivää.

Budjetti ylittyi mutta toimeksiantajamme oli erittäin tyytyväinen ja kiittivät sekä pitivät sitä onnistuneena. Toimeksiantajan taloudellisten resurssien kannalta budjetin ylitys ei ollut merkittävä, lisäksi kaikki tapahtuman kulut johtuivat välttämättömistä kulueristä.

### **6.3 Vastaavien tapahtumien tulevaisuus ja kehitysehdotukset**

Tapahtuman myöntäjä on FIBA sen myötä kun Suomi saa päätöksen, että kisat halutaan järjestää Suomessa. Tämän kaltainen tapahtuma ottaa selvästi huomioon koripallokisojen kokonaisbudjettia tehdessä, sekä tapahtuman budjetti tulee olla selville heti ensimmäisessä vaiheessa tavattaessa tapahtuman tuottajaosapuoli. Tilaisuuden järjestäjän tulee suhtautua riittävällä vakavuudella, koska pelkästään kyseisen maan koripalloliittoa vaan koko maata kansainvälisessä ympäristössä. Yksittäisellä tapahtumalla on suuri vaikutus urheiluorganisaatioiden päättäjähenkilöiden mielikuviin Suomesta vieraanvaraisena maana.

Tapahtumassa ei tarvitse kiinnittää suurta huomiota markkinointiin ja myyntiin, mutta jälkimarkkinointi on otettava osaksi tapahtuman toteutusta. Koemme, että vieraille on arvokasta kuulla tapahtumasta myös jälkikäteen. Jälkimarkkinoinnin tarkoitus voi olla kuvamateriaalin lähettäminen tai seuraavan tilaisuuden ennakkomarkkinointi. Suurin painoarvo on operatiivisilla toiminnoilla ja tarpeeksi ajoissa ja huolellisesti tehdyllä aikataulutuksella ja tapahtuman suunnittelulla. Tapahtuman tulee myös uudistua riittävästi aikaisemmista vuosista, sillä kisoissa on suurella todennäköisyydellä useita saman kohdeyhmän henkilöitä tai henkilöt ovat vähintään vuorovaikutuksessa toistensa kanssa yhteisestä kiinnostuksen kohteesta johtuen. Lisäksi toimeksiantajan edustajalla, tapahtuman vastuuhenkilöllä olisi hyvä olla kokemusta ravintola-alalta tai palvelujen tuottamisesta. Yhtenä vaihtoehtona vastaavaan kisaorganisaatioon olisi hyvä rekrytoida henkilö, jolla on kokemusta palveluiden ostamisesta. Organisaation viestintään tulee kiinnittää huomiota, jotta molempien osapuolien pyynnöt ja toiveet tulevat huomioituksi. Viestinnästä ja käytettävistä työkaluista on hyvä sopia yhdessä jo alusta alkaen.

Kokonaisvaltaisesti tarkasteltuna tapahtuman talous ei ole kestäväällä pohjalla. Tapahtuma tarjotaan vieraille, jolloin se on täydellisesti kuluerä. Luonnollisesti tapahtuma järjestetään syystä, ja sille on oikea tarve. Kuitenkin tapahtuman toteuttaminen on huonoimmassa tapauksessa rasite koko koripallokisojen taloudelle, mikäli tapahtuman lipunmyyntitavoitteet eivät toteudu. Tapahtuman talouden ke-

hittämisen mahdollisuuksia tulisi tarkastella seuraavaa toimivuotta ajatellen. Osan tapahtumasta voisi hyvin muuttaa pohjautumaan sponsori- tai tukirahaan, sillä vieraiden joukossa on joukkueorganisaatioiden päättäviä tahoja. Erityisesti kohderyhmän kannalta kiinnostavat toimijat voisivat olla valmiita yhteistyösopimuksiin ja maksamaan osan kustannuksista ja saisivat näkyvyyttä vastineeksi. Kaikki markkinointitoimenpiteet tulisi luonnollisesti suunnitella hienovaraisiksi ja tapahtuman kannalta luonteviksi kokonaisuuksiksi.

Tätä työtä olisi ollut mahdollistaa laajentaa useasta näkökulmasta. Mietimme aluksi, että työssä voitaisiin arvioida tehdyn työn arvo sekä tehdyn suunnittelutyön tuotteistaminen. Vastaavan työn hinnoittelu voikin olla tämän työn jatkokehityskohde. Tapahtuman olisi mahdollista suunnitella valmiiksi tuotteeksi, jota voisi tarjota muiden urheiluorganisaatioiden kisoja varten. Lisäksi tapahtumanjärjestämistä olisi voinut tutkia esimerkiksi vastuullisuuden kautta. Tässä vaihtoehdossa olisimme voineet pyrkiä minimoimaan tapahtumanjärjestämisen aiheuttamia ympäristö- tai muita haittoja sekä olisimme pyrkineet valitsemaan mahdollisimman vastuullisia palveluntarjoajia yhteistyökumppaneiksi.

Tämä työ toimii hyvänä runkona vuoden 2017 kisaillallisen suunnittelutyötä varten. Esimerkiksi prosessisuunnitelma todettiin toimivaksi ja sitä seuraavalla on helppo aloittaa tapahtuman suunnittelutyö. Suurempaa tapahtumaa suunniteltaessa tulee muistaa jokaisen yksityiskohdan merkityksen kasvu sekä tarkkuus työssä. Tässä työssä mainitut osa-alueet tulee vähintään ottaa huomioon, seuraavien kisojen erityispiirteet huomioiden. Esimerkiksi käytetty budjetti ja arvioidut kuluerät on helppo arvioida tämän tapahtuman kulujen pohjalta, mikäli jälleen päädytään ravintolapalveluiden ostamiseen. Lisäksi tämän työn pohjalta voidaan analysoida suunnittelutyöhön tarvittavaa aikaa sekä aikataulua. On suositeltavaa, että tapahtuman suunnittelu aloitetaan kolme kuukautta ennen tapahtumaa, joskin tapahtumapaikka on joissain tapauksissa hyvä valita jo tätäkin ennen. Mikäli tapahtuma on tarkoitus järjestää esimerkiksi viikonloppuna, kesällä suositut hää- ja juhlatilaisuudet voivat olla monen suositun tapahtumapaikan varaamisen esteenä. Official Dinnerin ajankohta kannattaa selvittää mahdollisimman ajoissa kisa-aikataulutuksen saatavuuden puitteissa. Ajoissa varaamalla voi varmistaa itselle sekä parhaan ajankohdan sekä hyvän tarjouksen ravintolasta.

## Lähteet

Airola, E. & Honkala, H. 2016. Juhlanjärjestäjän käsikirja. Erilaiset juhlatilaisuudet. Luettavissa: <http://blogs.helsinki.fi/juhlakurssi/erilaiset-juhlatilaisuudet/>. Luettu 21.11.2016.

AS Ravintolat Oy. Yritys. Luettavissa: <http://www.asravintolat.fi>. Luettu: 30.10.2016.

Business dictionary 2016. Luettavissa: <http://www.businessdictionary.com/definition/non-profit-organization-NPO.html>. Luettu 19.10.2016.

FIBA 2016. International Basketball Federation. Luettavissa: <http://www.fiba.com/presentation>. Luettu 19.9.2016

Haavisto, S. & Karjula, S. 2016. Satokauden ruokaa. Otava. Helsinki. Otavan kirjapaino Oy. Keuruu.

Halal Food Authority 2013. Definition of Halal. Luettavissa: <http://halalfoodauthority.com/definition-of-halal/>. Luettu 25.10.2016.

Helsingin juutalainen seurakunta. 2016. Kosher. Luettavissa: <http://jchelsinki.fi/fi/kosher>. Luettu: 5.10.2016.

Hyvää Suomesta. Makupaloja ruoka-alalta. Luettavissa: <http://www.hyvaasuomesta.fi/hyvaasuomesta-merkki/miksi-valita-suomalaista/mita-suomalainen-ruoka> Luettu: 13.10.2016.

Hyvää Suomesta. 2016. Arktista ruokaa omasta maasta. Luettavissa: <http://www.hyvaasuomesta.fi/suomalainen-ruoka/arktinen-lahtokohta>. Luettu 1.11.2016.

Iso-Aho, J. & Kinnunen, J. 2011. Miksi tarvitsemme tapahtumia. Luettavissa: [http://www.humak.fi/sites/default/files/liitteet/humak-tapahtumatuotannon\\_palapeli.pdf](http://www.humak.fi/sites/default/files/liitteet/humak-tapahtumatuotannon_palapeli.pdf). Luettu: 20.10.2016.

Islamopas 2000. Islamin ruokasäännöt. Luettavissa: <http://www.islamopas.com> Luettu: 19.10.2016

Karmavuo, R. & Ursin, H. 2004. Edustamisen ABC: opas ravintolapalveluiden ostamiseen. Kustannus Kolibri. Helsinki.

Leikola, I. 2012. Ismo Leikola Puheen Aamussa. YLE Elävä Arkisto.

<http://yle.fi/aihe/artikkeli/2014/11/12/nuori-suomalainen-stand-kukoistaa-mutta-kesya-amerikkalaiseen-verrattuna>. Luettu: 19.10. 2016.

Miikkulainen, S. 2015. Uskontojen ruokarajoitusten huomioiminen Religions for Peace – konferenssissa. Opinnäytetyö. Haaga-Helia. Luettavissa:

<https://www.theseus.fi/handle/10024/101576>. Luettu: 30.10.2016.

MOT. Kielitoimiston sanakirja. Kotimaisten kielten keskus ja Kielikone Oy. Hakusana ”illallinen”. Luettavissa: <https://ezproxy.haaga-helia.fi:2075/mot/haaga-helia/netmot.exe?motportal=80>. Luettu: 30.11.2016.

Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, J. 2008. Juhlal palvelu. 1. Painos. WS Oy, Porvoo.

Tilda, K. 2008. Miksi stand-up on suosittua Suomessa? Kultakuume. YLE. Luettu: 19.10.2016. Luettavissa: <http://yle.fi/aihe/artikkeli/2014/11/12/nuori-suomalainen-stand-kukoistaa-mutta-kesya-amerikkalaiseen-verrattuna>

Vallo, H. & Häyrynen E. 2016. Tapahtuma on tilaisuus. 5. uudistettu laitos. Tietosanoma Oy. Printon, Tallinna.

Visit Finland. 2016. About Finland. Luettavissa: <http://www.visitfinland.com/about-finland/>. Luettu: 19.8.2016

Pasanen, P. 2016. Millainen on hyvä juontaja. Luettavissa:

<https://www.youtube.com/watch?v=cL39vRbuFtM>. Luettu: 19.8.2016.

Rantanen, M. 2016. Tunnelmamuotoilu. Talentum Pro. Helsinki. Liittua 2016.

Ruokatieto 2015. Ruokakulttuuri. Luettavissa: <http://www.ruokatieto.fi/ruokakulttuuri>. Luettu 19.10.2016.

Saksala, E. 2015. Tuottajan käsikirja. Like Kustannus Oy. Helsinki. Otavan kirjapaino Oy. Keuruu.

Somerma, S. 2010. Tervasaaren\_ranta\_ja\_jaanmurtajat. Valokuva. Helsingin markkinointi Oy. Luettavissa: <http://materialbank.visithelsinki.fi/Default.aspx>. Luettu 23.6.2016.

Suomen Koripalloliitto 2016. Koriksen ABC. Luettavissa:

[http://www.basket.fi/asiakaspalvelu/koriksen\\_abc/](http://www.basket.fi/asiakaspalvelu/koriksen_abc/). Luettu 29.6.2016.

Tammivaara, A. 2016. Haastattelu, toimeksiantopalaveri. 13.5.2016.

Tammivaara, A. 2016. Haastattelu, suunnittelupalaveri. 20.5.2016.

Tammivaara, A. 2016. Haastattelu, suunnittelupalaveri. 23.5.2016.

UNWTO 2015. The Decision-making Process of Meetings, Congresses, Conventions and Incentives Organizers. Luettavissa: <http://ezproxy.haaga-helia.fi:2098/doi/pdf/10.18111/9789284416868>. Luettu 30.10.2016.

Ulkoministeriö 2016. Istumajärjestys. Luettavissa:

<http://www.formin.fi/public/default.aspx?contentid=50528&culture=fi-FI> Luettu: 10.8.2016.

Yhdistyslaki 1989. Taloudellinen toiminta. Luettavissa:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1989/19890503>. Luettu 29.10.2016.

## Liitteet

### Liite 1. FIBA:n kiitoskirje sekä palaute



## FIBA U20 European Championship 2016 - Official Dinner

FIBA Europe would like to take the opportunity and thank Ali Kupiainen and Timo Jalkanen for the great organisation of the official dinner, taking place on 18 July during the FIBA U20 European Championship 2016 in Helsinki. The commissioners, referees, two members of each of the participation teams as well as the local organisers and FIBA Europe staff were invited.

It was a very nice location with an excellent choice of wine and food. Additionally, all guests were treated at the beginning of the evening with a traditional handwashing with tar soap.

An excellent local band was performing during the dinner which gave the event a special touch and created a very nice atmosphere.

The speeches were divided into several parts; it was a nice thought to give each of the speakers a platform and make it more interesting for all participants.

The speeches of Ali and Timo blended in perfectly, and were entertaining and thoughtful.

At the end all participants received a gift resembling the medal of the event and leaving all guests with a memorable souvenir of this evening and the FIBA U20 European Championship held in Helsinki.

We can claim that all participants highly enjoyed this evening, its entertainment and delicious food and drinks in a picturesque location. Kiitos!

In behalf of FIBA

Helsinki, 20.07.2016

Monika Puchner  
Managing Director  
FIBA Europe Properties

**Who likes stories?**

I have not told lots of stories, even though I have played basketball all my life and everybody here knows that we basketball players like to tell stories.

But yeah.

Why are we all here today? Here in Finland, in this beautiful city of Helsinki, at this restaurant? Me? You? Us?

Some of you could think that by accident, but I hope that isn't the main reason. You are here because of your job. Representing of your own country, and that is job of honor, a unique chance in life. And from that we can thank James Naismith, the father of basketball.

How funny and amazing is it that a small masterpiece has let us here. Without basketball I believe I would not be here today.

Basketball is more than just a game. It's a culture, you can see it in clothing, music, personality, way of living. Everyday life. Basketball has power to break boundaries and power to connect people. Who remembers the first time when you touched a basketball?

I will always remember, the moment when my mom founded my former team YMCA Lahti from the "yellow pages" And that found. My mother's bright idea that led to fun, and that fun transformed to love, has given me so many good moments, opportunities and skills, ambition, social skills, motivation and hunger for every day life. I believe that we can all say that basketball has given all of us something good, but the biggest job what we need to do? Is to give something back, to the people or to the community. I have one humble request for you, that you spread the word of basketball at your home countries.

Everyone should get a moment or just a tiny bit a flow of basketball. Especially at these times we are living in, we need some good in to this world.

My name is Ali Kupiainen and I love basketball



# MENU

## SECRETS OF THE TAR ISLANDS

*Selection of the seasons best ingredients*

Puklavec Gomila - Slovenia

Sauvignon Blanc & Pinot Grigio 2014

## LAMB ENTRECÔTE IN SMOKED BEER STOCK

*Smoke salted potatoes, vegetables, rhubarb ketchup*

Arnegui - Rioja, Spain

Tempranillo 2014

## MASTERS PANCAKES

*Pancakes, yoghurt ice cream, hazelnut-cocoamousse,  
strawberry jam & whippedcream*

Manselli – Lepaa, Finland

Green Currant

## COFFEE & TEA

### HOSTS

ALI KUPIAINEN & TIMO JALKANEN

### MUSIC

TOMMY GUN AND THE BOYS

# PROGRAM

## WELCOME SPEECH & TOAST

Event Director Ari Tammivaara

## TAR DEW

Restaurant Savu

## WHAT IS BASKETBALL?

Ali Kupiainen

## STARTERS

## HELSINKI CITY SALUTE

Sport Director

Anssi Rauramo

## MAIN COURSE

## BASKETBALL ASSOCIATION GREETINGS

Managing Director

Jari Tourunen

## FIBA GREETINGS

Antti Zitting &

Eleonora Rangelova

## DESSERT

## GIFT SHARING

## TRANSPORT TO ACCOMMODATION

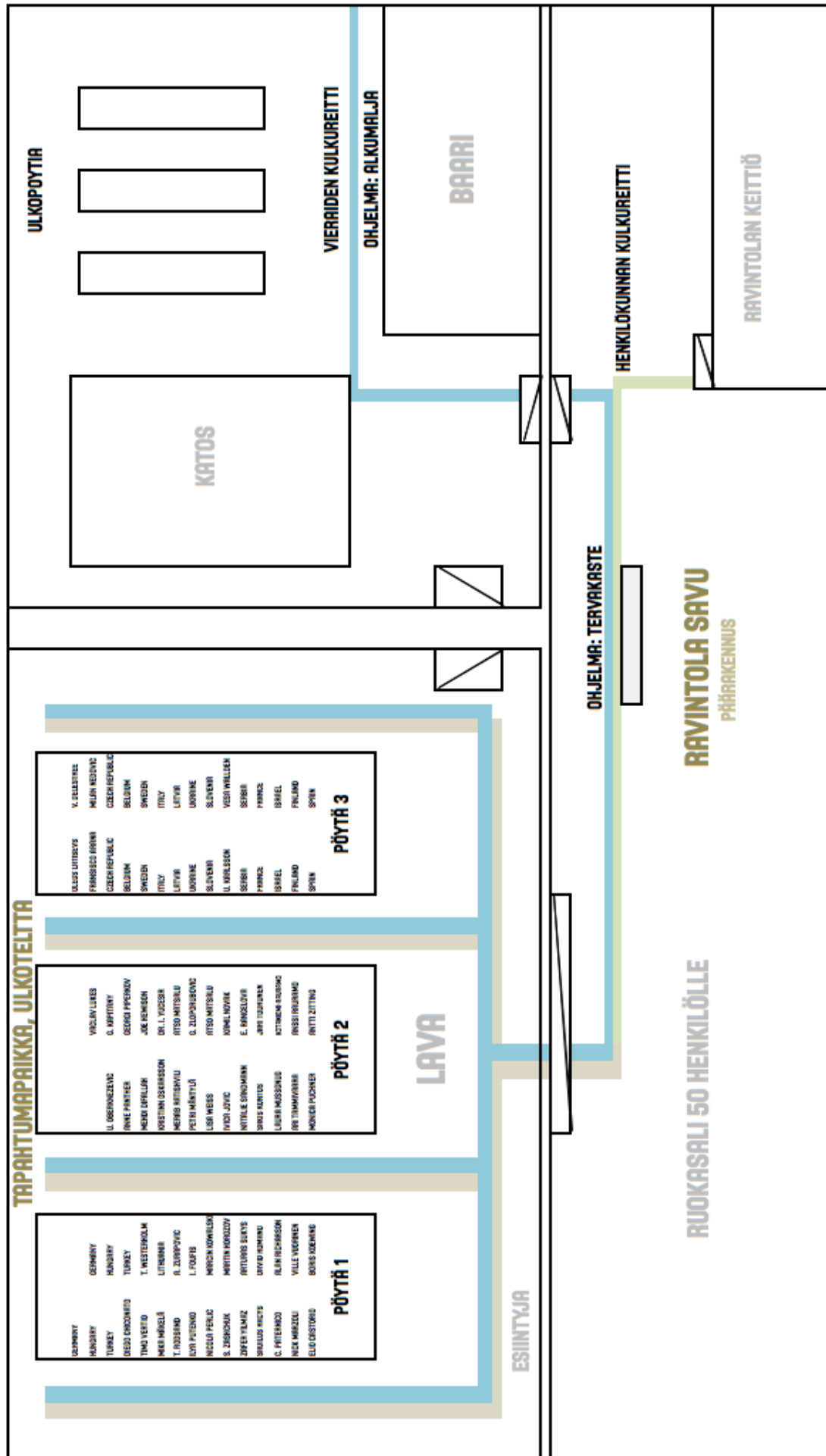
HOSTS

ALI KUPIAINEN & TIMO JALKANEN

MUSIC

TOMMY GUN AND THE BOYS

## Tapahtumapaikan pohjapiirustus



Liite 5. Palautteen yhteenveto ja palautteen arvosanat

Palautelomakkeiden tulokset										Tulokset lomakkeittain																															
Arvioitu osa-alue										Yhteensä 35 kappaletta vastauksia																															
Program / Ohjelma	Food / Ruoka	Venue / Juhlapaikka	Hosting / Juonto	Atmosphere / Tunnelma	Keskiarvo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	

## Liite 6. Toimeksiantajan vastaus palautteeseen sähköpostitse, Ari Tammivaara

Toimeksiantajan palaute tapahtumasta:

Kansainvälisen illallisen järjestäminen Nuorten U20 Koripallon Em-kisoihin.

1. *Miltä suunnittelu vaikutti tekijöiden osalta? Kuinka hyvin he suunnittelivat tapahtuman?*

*Suunnittelusta jäi huolellinen kuva. Aluksi suunnitelmat olivat hieman liian suurellisia, mutta talouden realiteetit palauttivat suunnitelmat takaisin oikealle tielle. Suunnitelman perusteella LOC:lla oli hyvä käsitys tulevasta tapahtumasta.*

2. *Kuinka aktiivista oli tekijöiden osallistuminen ja läsnäolo työssä? Palaverit, keskustelut tai muu.*

*Järjestelyorganisaatio (LOC) piti tekijöiden kanssa useita suunnittelupalavereita ja tekijän olivat myös LOC:n toimistolla suunnittelemassa tapahtumaa. Tekijöillä oli myös paljon tarkentavia kysymyksiä.*

3. *Kuinka hyvin reagoitiin päätöksiin ja muutoksiin/ehdotuksiin?*

*Kyseessä oli Nuorten miesten (Alle 20 vuotiaiden) tapahtuma, joten budjetti oli rajallinen. Aluksi tekijöillä oli vaikeuksia suhteuttaa suunnitelmaa talouden asettamiin rajoitteisiin ja he esittivät aluksi taloudellisesti mahdottomia suunnitelmia, mutta muuttivat niitä, kun talouden realiteetit avautuivat. Illallisen ohjelman suhteen oli aluksi vaikeata hyväksyä tilaajan tarkoin määrittelemää linjaa. Tekijät olisivat halunneet tehdä vielä näyttävämpää, mutta osasivat muuttaa suunnitelmiaan tilaajan resursseihin sopiviksi.*

4. *Toivatko tekijät uusia ideoita tai ratkaisivatko ongelmia?*

*Tekijöillä oli paljon omia ideoita, joita ei kaikkia voitu toteuttaa, mutta kaikki ongelman pystyttiin ratkaisemaan.*

5. *Millaista oli yhteistyö tekijöiden kanssa?*

*Yhteistyö toimi moitteettomasti, molemmat olivat hyvin tavoitettavissa ja olivat myös usein LOC:n toimistolla muiden tekijöiden joukossa ja he sulautuivat hyvin mukaan joukkoon.*

6. *Kuinka hyvin tekijät toteuttivat tapahtuman? Missä onnistuttiin? Missä epäonnistuttiin?*

*Tapahtuma oli erittäin onnistunut ja sai paljon kiitosta kansainvälisiltä vierailta. Tilaisuus oli tunnelmaltaan välitön, mikä ei usein ole helppoa, kun yli kaksikymmentä kansalaisuutta istuu samassa tilassa illanvietossa. Tämä suurelta osalta siksi, koska tekijöiden oma aito välittömyys sai muutkin mukaan. Varsinaisia epäonnistumisia ei ollut!*



FIBA  
U20 EUROPEAN  
CHAMPIONSHIP 2016

## TAPAHTUMAN LÄPIVIENTI

SUUNNITELMA 14.7 / 14.00

OFFICAL DINNER 18.7.2016 – RAVINTOLA SAVU, TERVASAARI 18.00 – 22.00

<b>15.00 – 16.00</b>	Kaluston roudaus ja asentaminen, tilojen somistaminen
<b>PALVELUPROSESSI:</b>	<b>Ovien avaus, avustaminen</b>
<b>18.00</b>	Vieraiden nouto majoituksen luota / Lehtimäen liikenne
<b>PALVELUPROSESSI:</b>	<b>Valkokankaan asentaminen, äänentoiston toimivuuden varmistaminen, henkilöstön briiffaus</b>
<b>18.30 - 18.45</b>	Vieraat tapahtumapaikalla
<b>PALVELUPROSESSI:</b>	<b>Vieraiden vastaanotto, opastaminen ja toivottaminen tervetulleeksi, kuohuviinin kaato</b>
<b>18.50</b>	Toivotetaan kaikki tervetulleeksi pihalla (5min)
<b>PALVELUPROSESSI:</b>	<b>Kuohuviinin tarjoilu</b>
<b>18.55</b>	Kuohuviini lasien nosto ja lahjojen vaihto (15min)
<b>19.15</b>	Tervakaste (10min)
<b>PALVELUPROSESSI:</b>	<b>Tervakaste</b>
<b>19.25</b>	Siirtyminen ruokailusaliin, ruokailun aloittaminen, musiikki soitaustalla



**PALVELUPROSESSI:** **ALKURUOKA** on pöydissä vierailijoiden saapuessa pöytiin. **Menun ja ravintolan esittely (ravintolan edustaja)**

**19.25 – 19.35**

Tilaisuuden avaus (Timo & Ali)

Illan ensimmäinen osa, puheenvuoroja

**Illan esiintyjien esittely**

**Ari Tammivaara puhe (5min)**

**19.25 – 19.35**

Kisavideo ja Antti Zitting Kertoo Suomen koripalloliiton historiasta "lyhyesti" ja päättää tähän hetkeen ja siihen kuinka nämä kisat saatiin.

**20.10**

**Pääruoan pyytäminen pöytään ja bändin esittely**

**PALVELUPROSESSI:**

**PÄÄRUOKA**

**20.25**

**Ali & Timo toivottaa koripalloliiton edustajan sekä FIBA:n edustajan lavalle.**

**20.45**

**Puhujien kiittäminen ja maininta heidän sanoistaan.**

**20.55**

**JÄLKIRUOKIEN TARJOILU**

**PALVELUPROSESSI:**

**JÄLKIRUOKA**

**21.35**

**Tapahtuman** päättäminen ja FIBAn edustajan pyytäminen lavalle ja kiittämään tapahtuman ja kisojen järjestämisestä, jonka jälkeen koripalloliiton edustaja tulee sanomaan vielä viimeiset sanat ennen päätöstä. Tämän jälkeen 30min aikaa vapaaseen seurusteluun.

**22.00**

**Kuljetukset** takaisin hotelleille.

## **RAVINTOLAN EHDOTUKSET / MUUTOKSET:**

Pyydetään lähettämään perjantaihin 15.7 kello 16.00 mennessä:

timo.jalkanen@myy.haaga-helia.fi / ali.kupiainen@myy.haaga-helia.fi



**Liite 8.** Sivu 1 (2). Sähköposti. Henkilömäärä + Erityisruokavaliot - Koripalloliiton tilaisuus maanantaina 18.7.

### Henkilömäärä + Erityisruokavaliot - Koripalloliiton tilaisuus maanantaina 18.7

Jalkanen Timo

Sent: Friday 15 July 2016 16:45

To: katja.karkkainen@asravintolat.fi

Cc: myynti@asravintolat.fi; Kupiainen Ali

📎 ERVAL\_Basket\_final.pdf (764 KB) [Preview](#)

Hei Katja (cc. Myynti)

Liitteenä erityisruokavaliot (tiedossa vain 2 sianlihatonta, muihin muutoksiin on hyvä valmistautua)

Lopullinen henkilömäärä: **60 henkilöä**

Mukavaa viikonloppua

Ystävällisin terveisin

Timo

Timo Jalkanen

P. 0407011334 e. [Timo.jalkanen@myy.haaga-helia.fi](mailto:Timo.jalkanen@myy.haaga-helia.fi)



---



**Liite 8.** Sivu 2 (2). Sähköposti. Henkilömäärä + Erityisruokavaliot - Koripalloliiton tilaisuus maanantaina 18.7.

ER VAL - OFFICIAL DINNER U20 KORIPALLOLIITTO

18.7.2016 18.00 - 22.00

Yhteystiedot: Koordinaattorit Timo Jalkanen & Ali Kupiainen

E: timo.jalkanen@myy.haaga-helia.fi / ali.kupiainen@myy.haaga-helia.fi

P: 0407011334 / 0407569748

NIMI / TITTELI / MAA		PÖYTÄ	TOIVE	
Turkki	Joukkueen edust.	4	Sianlihaton	1
Turkki	Joukkueen edust.	4	Sianlihaton	2
				3
				4
				5
				6
				7
				8
				9
				10
				11
				12
				13
				14
				15
				16
				17
				18
				19
				20
				21
				22
				23
				24
				25
				26
				27
				28
				29
				30

## PROSESSISUUNNITELMA

### Työvaihe

### Ajankohta

#### TOIMEKSIANTO

Ensimmäiset tapaamiset toimeksiantajan kanssa. Tapaamisissa keskitytään tapahtuman tarpeen, yksityiskohtien ja resurssien selvittämistä.

Toimeksiannon tekemisestä on hyvä sopia viimeistään kolme kuukautta / 12 viikkoa ennen tapahtumaa.

#### TAPAHTUMAN MÄÄRITTELY

**1.** Kohderyhmän määrittäminen **2.** Ajankohta **3.** Tapahtuman tarkoitus **4.** Tapahtuman historia ja tapahtuman tausta **5.** Tapahtuman tavoitteet **6.** Budjetointi **7.** Tapahtuman sisältö **8.** Vastuualueiden jako **9.** Tapahtuman arvomaailma ja yleiset periaatteet **10.** Tapahtumapaikan etsiminen (voi tulla kyseeseen jo, mikäli aiottu ajankohta on vaikea)

Kaksi-kolme kuukautta / 8-10 viikkoa ennen tapahtumaa on oltava selvillä mahdollisimman tapahtuman määrittelyn välivaiheista.

#### TAPAHTUMAN SUUNNITTELU

**1.** Tapahtumapaikan etsiminen **2.** Henkilöstön hankkiminen **3.** Ohjelman rakentaminen **4.** Ruokatuotteen suunnittelu **5.** Myynti ja markkinointi **6.** Yhteistyökumppanien etsiminen **7.** Puhujien hankkiminen ja kontaktointi **8.** Esiintyjien selvittäminen ja hankkiminen **9.** Hankintojen ja kaluston tarpeen selvittäminen **10.** Tapahtuman eri osien kilpailutus

Kaksi kuukautta ennen tapahtumaa on oltava valmiina mahdollisimman moni tapahtuman suunnittelun välivaiheista.

#### TOTEUTUSSUUNNITELMAN HYVÄKSYMINEN

Tapahtuman suunnittelun jälkeen tuotantosuunnitelman esittely toimeksiantajalle. Toimeksiantajan hyväksyy tai pyytää muokkaamaan tarvittaessa tapahtuman toteuttamissuunnitelmaa. Hyväksymisen jälkeen tapahtumaa aletaan rakentamaan aktiivisesti.

Toimeksiantajan on hyväksyttävä tehtävät toimenpiteet viimeistään kaksi kuukautta / kahdeksan viikkoa ennen tapahtumaa

#### TAPAHTUMAN TUOTTAMINEN

Toimeksiantajan hyväksymisen jälkeen voidaan aloittaa tuottamaan, eli rakentamaan tapahtumaa. Ensimmäiset sopimukset sekä tarjouspyynnöt ostettavista palveluista. Tarjouspyyntöjä voidaan myös vahvistaa tässä vaiheessa.

Tapahtuman rakentaminen tapahtuu kahden - kuuden viikon sisällä tapahtumapäivästä

#### TAPAHTUMAN TOTEUTUS

Tapahtuman järjestäminen tai tapahtuman ajankohtaan välittömästi liittyvät toimenpiteet. Suuri osa tapahtumanjärjestämisen toimenpiteistä voidaan tehdä vasta tapahtumapäivänä.

Alle kaksi viikkoa tapahtumaan

#### TAPAHTUMAN PURKAMINEN & PALAUTE

Yleisöltä sekä sidosryhmiltä kerätään palaute tapahtuman onnistumisesta.

Tapahtumapäivä ja tapahtumaa seuraavat päivät

#### PALAUTTEEN ANALYSOINTI & KEHITYSEHDOTUKSET

Työn raportointiosio, jossa käsitellään koko tapahtuman onnistuminen sekä siitä saatu palaute. Raportti päätetään kehitysehdotuksiin.

Määrittelemätön aika tapahtuman jälkeen.



TEAM: \_\_\_\_\_

NAME: \_\_\_\_\_

PLEASE GIVE US FEED BACK

**FEEDBACK FORM**

*.1 BAD. 2 SATISEYING. 3 GOOD. 4 EXCELLENT.*

PROGRAM  
1 2 3 4

FOOD  
1 2 3 4

VENUE  
1 2 3 4

HOSTING  
1 2 3 4

ATMOSPHERE  
1 2 3 4

OPEN WORD: \_\_\_\_\_



SAKKE SOMERVAARA /  
VISIT HELSINKI

## **Projektisuunnitelma**

Tämän projektin ensisijainen tavoite on tuottaa toimeksiantajalle onnistunut tapahtuma – illallinen. Toisena tavoitteena on rakentaa toimintaohje, jonka avulla voi järjestää ja rakentaa suomalaisteemaisen illallisen. Onnistuminen vahvistaa isäntämaan kisanjärjestäjäimagoa ja pohjustaa vuoden 2017 miesten arvokisoja. Onnistumista voidaan mitata yleisön viihtymisenä, syntyneinä mielikuvina ja kokemuksina sekä sillä millaisen kuvan toimeksiantaja sai projektin vaiheista sekä kokonaisuudesta.

Opinnäytetyön idea syntyi kun Suomen koripalloliitto sai itselleen kisa isännöiden nuorten EM-kisoihin ja myös vuoden 2017 kesällä järjestettäviin miesten EM-kisoihin.

Suomen koripalloliitto tarvitsi tekijää/toteuttajaa tervetuliaisillalliselle, jotta voisivat keskittyä itse kisoihin ja sen suunnitteluun. Toimeksiantajalla ei ole varaa palkata työntekijää tai siirtää liiton sisältä ketään tekemään tätä työtä.

Tavoitteet ovat kuitenkin korkealla koska Suomi isännöi ensimmäistä kertaa koripallon arvokisoja yli 30:n vuoden joten on erittäin tärkeää että tässä onnistutaan. Tavoite on luoda hyvä ja onnistunut illallinen vieraille, siitä pitää jäädä arvoa tuottava mielikuva kisavieraalle joita saapuu yli 16 eri maasta ja varsinkin FIBA:lle (International federation of basketball)

Lopullisen opinnäytetyö voisi olla lopulta valmis toimintamalli, jota voi käyttää apuna vastaavanlaisten tilaisuuksien luomisessa. Koripallo liitto voisi käyttää tätä työtä apunaan kun se järjestää ensi vuonna miesten arvokisojen tervetuliaisillallisen. Opinnäytetyön tekijöiden henkilökohtaiset tavoitteet ovat ammatillinen kehittyminen, arvon luominen toimeksiantajalle sekä saada produktiosta, opinnäytetyöstä, mahdollisimman hyvä arvosana.

### **Projektin resurssit**

Toimeksiantaja on antanut rajoitetut resurssit, jonka mukaan tulee toimia. Budjetti on vain 6.000,00€, jonka sen pitäisi kattaa kaikki kulut. Sponsori ja yhteistyösopimusten hankkimista rajoittaa jo olemassa olevat yhteistyösopimukset. Sponsoreille tai yhteistyökumppaneille emme voi tarjota rahaa mutta emme myöskään näkyvyyttä, koripalloliitolle on sallittu vain 10 virallista yhteistyökumppania joille on luvattu näkyvyyttä ja spottipaikkoja kisojen aikana halleissa sekä muissa kisojen aikana olevissa paikoissa sekä myös sosiaalisessa mediassa. Tämä voi hankaloittaa tapahtuman suunnittelua.

Projektin tuottajina ei ole kuin kaksi henkilöä: Timo Jalkanen sekä Ali Kupiainen, saaden täyden vastuun tapahtuman tekemisestä. Toimeksiantajan edustajien Ari Tammivaaran sekä Mika Mäkelän tehtävä on ohjeistaa tarvittaessa ja hyväksyä esityksiämme tapahtumaan liittyen. Osaamista tarvitaan paljon, ilman aikaisempaa kokemusta tällaisen kokonaisuuden organisointi suunnittelu sekä läpivienti ei olisi mahdollista ilman unohduksia tai epäonnistumisia. Muuttuvia tekijöitä on paljon ja tilanne tulee elämään jatkuvasti tapahtumapäivään asti.

Investointeja on somistuksessa, tilan somistuksessa olevat tarvikkeet ovat sellaisia joita voidaan käyttää myös jatkossa vastaavanlaisissa tilaisuuksissa.

## **Liite 11. Sivu 2 (2). Projektisuunnitelma.**

### **Projektin henkilöstö**

Ari Tammivaara – Koripalloliiton pääsihteeri, toimeksiantajan edustaja

Ulla Karlsson – Vapaaehtoisvastaava, toimeksiantajan edustaja

Timo Jalkanen – Projektikoordinaattori, opinnäytetyön tekijä

Ali Kupiainen – Projektikoordinaattori, opinnäytetyön tekijä

### **Projektin aikataulu**

**Huhtikuu** – Projektin alkaminen

14.4 Toimeksiantajan kanssa ensimmäinen tapaaminen. Keskustelut toimeksiantajan kanssa: sponsoriyhteistyö, toimeksiantajan toiveiden selvittäminen tilaisuudesta

**Toukokuu & kesäkuu** – Tapahtuman suunnitteluvaihe

**6.5** Tarjouspyyntöjen tekemistä

**9.5** Esityksiä ravintoloista

**23.5 - 26.5** Tutustuminen kisan tiloihin, tapaaminen turnauksen vapaaehtoisten kanssa

**8.6** Opinnäytetyötapaaminen ohjaajan kanssa

**13.6 – 19.6** Illallisen suunnittelua: tutustuminen tapahtumapaikkaan, tilankäytön suunnittelu

**13.6 – 19.6** Illallisen järjestelyitä: esiintyjien selvittäminen, kuljetuksien kilpailutus ja selvittäminen, illallisen yhteistyökumppanien selvittäminen

**20.6 – 26.6** Illallisen järjestelyitä: esiintyjien, kuljetuksien ja yhteistyökumppaneiden vahvistaminen

**Heinäkuu** – Toteutusvaihe

**27.6 – 3.7** Lopullisen ohjelman suunnittelu ja hyväksyttäminen ravintolalla ja toimeksiantajalla

**4.7 – 11.7** Viimeiset muutokset illan ohjelmaan, illan ohjelman ja juonnon harjoittelu

**13.7** Kuljetusten aikataulutus ja järjestäminen

**16.7 & 18.7** Viimeisten yksityiskohtien varmistaminen, erityisruokavaliot, osallistujamäärän vahvistaminen (2 päivää ennen tapahtumaa)

**18.7.** Tapahtumapäivä

**19.7** Illallisen onnistumisen kirjaaminen

**20.7** Palautekyselyn lähettäminen

**Elokuu** – Jälkimarkkinointi ja opinnäytetyön kokoaminen